

DESSERT-KLASSIKER 'LÖWEN'

Hausgemachter Eiskaffee mit Kahlua
...der Löwen-Spezial
CHF 15.50

Vermicelles parfümiert mit Zuger Kirsch,
Meringue und Rahmrosette
CHF 14.50

Coupe Nesselrode
Vermicelles parfümiert mit Zuger Kirsch,
serviert mit Vanille-Glacé, Meringue
und Rahmrosette
CHF 16.50

Gebackene Apfelchüechli
mit Zimt-Gewürz-Zucker und Vanille-Glacé
mit Rum-Rosinen-Caramel-Moux Sauce
CHF 16.50

„Bündner Nuss Dänemark“
Bourbon-Vanille-Glacé auf Baumnuss-Sablé
mit caramelisierten Baumnüssen
und Röteli-Schokoladen-Sauce, Rahmrosette
CHF 16.50

Trilogie von der Crème brûlée
(Orangen, Ingwer, Grand-Cru Schokolade)
serviert mit Kaffir-Limonen-Sorbet
CHF 18.50

... oder eine kleine, feine Dessertspezialität
aus unserer Dessertvitrine
oder unserer mündlichen Tagesempfehlung,

Für den ‚Schoggi-Gluscht‘
Hausgemachtes Maracaibo Grand-Cru Praliné
‚Marc de Champagne‘
CHF 3.— 2 Stück

Möchten Sie Ihr Dessert gerne mit einem
Dessertwein abrunden oder lieber
nach dem Dessert ein **Grappa** oder
ein **Obst-Destillat** geniessen?

Fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter,
wir empfehlen Ihnen gerne eine
passende Spezialität

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Affäre von der Maracaibo-Schokolade und
der vanillierten Panna-Cotta mit
Orangenfilets und Blutorangen-Sorbet
CHF 16.50

‚Pavlova New Zealand‘ mit Kokosnuss-Glacé
und Passionsfrucht-Coulis, begleitet
von exotischem Früchtebukett-Karussell
CHF 16.50

Wiener Topfenknödel ‚Signature‘
auf Apfelkompott,
Bourbon-Vanille-Espuma und Chai Latte Glacé
CHF 18.50

Flammierte Banane mit
Rum-Rosinen Caramel Moux und Vanille-Glacé
CHF 15.50

Coupe Limoncino
(Zitronen-Sorbet mit Limoncino)
CHF 15.50

HAUSGEMACHTE GLACÉS UND SORBETS

Vanille	Chai Latte
Kokosnuss*	Bananen-Joghurt*
Mocca	Kaffir-Limetten*
Sauerrahm	Pfefferminz*
Chocolat Grand Cru*	Mango*
Ingwer	Ananas*
Zwetschge	Himbeer*
Erdbeer	Mandarine

1 Kugel (garniert) CHF 6.50
2 Kugeln (garniert) CHF 12.50
3 Kugeln (garniert) CHF 15.50

Rahm CHF 2.—

Hausgemachte Schokoladensauce
CHF 2.50

Unsere Glacé-Spezialitäten werden frisch
für Sie zubereitet, vor der Genuss-Freude muss
eine kleine Wartezeit in Kauf genommen werden.

*laktosefrei und glutenfrei

**Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.**