

DESSERT-KLASSIKER 'LÖWEN'

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

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

Vermicelles parfümiert mit Zuger Kirsch
serviert mit Meringue und Rahmrosette
CHF 15.50

Coupe Nesselrode
Vermicelles parfümiert mit Zuger Kirsch, serviert
mit Vanille-Glacé, Meringue und Rahmrosette
CHF 17.50

Coupe Limoncino
(Zitronen-Sorbet mit Limoncino)
CHF 16.50

Flammierte Banane mit
Rum-Rosinen Caramel Moux und Vanille-Glacé
CHF 17.50

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

Für den **„Schoggi-Gluscht“**
Hausgemachtes Maracaibo Grand-Cru Praliné
„Marc de Champagne“
CHF 3.— 2 Stück

Lust auf Käse?

Käse-Teller 'natürli Züri Oberland'
(6 Sorten aus der Chäsi Girenbad)
serviert mit Birnenbrot und Chutney
CHF 19.50

Möchten Sie Ihr Dessert gerne mit einem
Dessertwein abrunden, einen **Grappa** oder
ein **Obst-Destillat** geniessen?

Fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter
nach einer passenden Empfehlung

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

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

„Bündner Nuss Dänemark“
Bourbon-Vanille-Glacé auf Baumnuss-Sablé
mit caramelsierten Baumnüssen
und Röteli-Schokoladen-Sauce, Rahmrosette
CHF 17.50

Grand-Cru Schokoladen-Mouelleux mit
Mandarinen 'Suzettes' und Chai-Latte Glacé
(Wartezeit 15 Min.)
CHF 19.50

Trilogie von der Crème brûlée
(Orangen, Ingwer, Grand-Cru Schokolade)
serviert mit Kaffir-Limonen-Sorbet
CHF 19.50

„Pavlova New Zealand“ auf
Carpaccio von der Baby-Ananas, mit
Passionsfrucht, Kokosnuss-Glacé, Granatapfel
CHF 18.50

Wiener Topfenknödel
begleitet von Rotwein-Zwetschgen-Kompott
und Chai Latte Glacé
CHF 17.50

HAUSGEMACHTE GLACÉS UND SORBETS

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