

## DESSERT-KLASSIKER 'LÖWEN'

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

Marinierte Erdbeeren ‚Romanov‘ mit  
Bourbon-Vanille-Glacé und Rahmrosette  
CHF 15.50

Coupe Limoncino  
(Limetten-Sorbet mit hausgemachtem Limoncino)  
CHF 16.50

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

‚Pavlova New Zealand‘ mit  
Marinierten Romanov Erdbeeren,  
Sauerrahm-Glacé und Vanille-Espuma  
CHF 18.50

‚Bündner Nuss Dänemark‘  
Bourbon-Vanille-Glacé auf Baumnuss-Sablé  
mit caramelisierten Baumnüssen und Röteli-  
Schokoladen-Sauce, Rahmrosette  
CHF 17.50

---

... 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, 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

Moderne Interpretation von Zitronen  
Lemon-Curd Tartine mit Limetten-Sorbet  
CHF 17.50

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

Wiener Topfenknödel ‚Signature‘  
auf Marillen-Confit, mit Apricotine-Mousseux und  
Bourbon-Vanille-Glacé  
CHF 18.50

Pistazien Panna-Cotta mit Crumble,  
marinierten Himbeeren und Himbeer-Sorbet  
CHF 16.50

### Lust auf Käse?

Käser Teller ‚natürli‘ Züri Oberland  
(mind. 6 Sorten aus der Chäsi Girenbad)  
serviert mit Birnenbrot und Feigen-Nuss-Chutney  
CHF 19.50

## HAUSGEMACHTE GLACÉS UND SORBETS

Vanille	Aprikose*
Kokosnuss	Melone*
Bananen-Joghurt	Erdbeer*
Mocca	Limetten*
Sauerrahm	Pfefferminz*
Chocolat Grand Cru*	Mango*
Ingwer	Ananas*
	Himbeer*

1 Kugel (garniert) CHF 7.50

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