

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