

DESSERT-KLASSIKER 'LÖWEN'

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

Hausgemachtes Vermicelles
parfümiert mit Zuger Kirsch, serviert mit
Meringue und Rahm
CHF 16.50
mit Vanille-Glacé als Nesselrode + CHF 3.—

Boskop Apfel-Beignets mit Gewürz-Zucker
auf Vanille-Espuma, begleitet von
Johannisbeer-Kompott und Vanille-Glacé
CHF 18.50

Coupe Limoncino
(Limetten-Sorbet mit hausgemachtem Limoncino)
CHF 17.50

'Affogato originale Veneziano'
(Vanille-Glacé mit Espresso und Cantucci)
CHF 12.50

Flammierte Banane mit
Rum-Rosinen Caramel Moux und Vanille-Glacé
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)

Lust auf Käse?
Käser Teller 'natürl' Züri Oberland
(mind. 6 Sorten aus der Chäsi Girenbad)
serviert mit Birnenbrot und Feigen-Nuss-Chutney
CHF 22.50

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

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Trilogie von der Crème brûlée
(Pistazien, Ingwer, Grand-Cru Schokolade)
serviert mit Kaffir-Limonen-Sorbet
CHF 22.50

Wiener Topfenknödel ‚Signature‘
auf Portwein-Zwetschgenkompott, serviert mit
Chai-Latte Glacé und Vanille-Espuma
CHF 19.50

Pistazien Lava Cake (mit flüssigem Kern)
mit Himbeer-Kompott und Gewürz-Orangenfilets
(15 Min. Wartezeit)
CHF 19.50

‚Pavlova New Zealand‘ mit
Ananas-Ragout, Kokosnuss-Glacé
und Passionsfrucht-Coulis
CHF 22.50

‚Bündner Nuss Dänemark‘
Bourbon-Vanille-Glacé auf Baumnuss-Sablé
mit caramelisierten Baumnüssen
und Röteli-Schokoladen-Sauce, Rahmrosette
CHF 18.50

HAUSGEMACHTE GLACÉS UND SORBETS

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

1 Kugel (garniert) CHF 8.50

2 Kugeln (garniert) CHF 12.50

3 Kugeln (garniert) CHF 16.50

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 (Sorbetes)

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