

## DESSERT-KLASSIKER 'LÖWEN'

Hausgemachter Eiskaffee mit Kahlua  
...der Löwen-Spezial  
CHF 16.50

Vermicelles parfümiert mit Zuger-Kirsch  
serviert mit Meringue und Rahm  
CHF 16.50  
...oder als Coupe Nesselrode  
mit Vanille-Glacé CHF 19.50

Flammierte Banane mit  
Malaga-Caramel-Moux und Vanille-Glacé  
CHF 18.50

'Affogato originale Veneziano'  
(Vanille-Glacé mit Espresso und Cantucci)  
CHF 14.50

Coupe Limoncino T.f.i.c.  
(Limetten-Sorbet mit hausgemachtem Limoncino)  
CHF 18.50

'Bündner Nuss Dänemark'  
Vanille-Glacé auf Baumnuss-Sablé mit  
caramelisierten Baumnüssen  
und Röteli-Schokoladen-Sauce, Chantilly  
CHF 19.50

Zabaglione 'al Grand Marnier' serviert  
mit Vanille-Glacé  
CHF 16.50

### HAUSGEMACHTE GLACÉS UND SORBETS

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

1 Kugel (garniert) CHF 9.50

2 Kugeln (garniert) CHF 12.50

3 Kugeln (garniert) CHF 16.50

Rahm CHF 2.—

Hausgemachte Schokoladensauce CHF 3.—

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

\*Sorbets (laktosefrei)

## ‘SIGNATURE’ DESSERTS

Pistazien Panna-Cotta mit Crumble,  
marinierten Himbeeren und Himbeer-Sorbet  
CHF 17.50

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

Wiener Topfenknödel ‚Signature‘  
auf Zwetschgen-Kompott,  
serviert mit Vanille-Glacé und Vanille-Espuma  
CHF 19.50

Boskop Apfel-Beignets mit Gewürz-Zucker  
auf Vanille-Espuma, begleitet von  
Johannisbeer-Kompott und Vanille-Glacé  
CHF 19.50

Pistazien Lava Cake ‚Dubai Style‘  
mit Himbeeren, Kataifi  
und Grand-Cru Schokoladen-Sorbet  
(15 Min. Wartezeit, die sich lohnen)  
CHF 24.50

Duetto von Cheese Cake und Yuzu Crème Brûlée  
mit buntem Beeren-Bukett  
CHF 21.50

Für den ‚**Schoggi-Gluscht**‘  
Hausgemachtes Maracaibo Grand-Cru Praliné  
‚Marc de Champagne‘  
CHF 4.— (2 Stück)

---

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

---

### Lust auf Käse?

Käse-Teller ‚natürli‘ 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

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