

## Hausgemachte Desserts *Dolci fatti in casa / Homemade Desserts*

### *Banane an Rhum mit Orangensauce und Gianduja Eis*

Banana al rhum con salsa di arancio e gelato di gianduja

Banana on Rhum with orange sauce and Gianduja ice cream Fr. 13.50

### *Tiramisu*

Tiramisu

Tiramisu Fr. 11.50

### *Mousse au Chocolat mit Tropicaler Sauce +*

Mousse al cioccolato con salsa tropicale

Chocolate mousse with tropical sauce Fr. 12.50

### *Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Zimteis*

Strudel di mele con salsa vaniglia o gelato alla cannella

Apple strudel with vanilla sauce or cinnamon ice cream Fr. 11.50

### Dessert Wein:

#### *Apianae Moscato Reale DOC*

Passito 1dl Fr. 7.50 75cl Fr. 52.00

### *Gerührtes Vanilleeis mit Braulio +*

Gelato di vaniglia mantecato con Braulio

Stirred vanilla ice cream with Braulio

Fr. 12.50

### *„Sgroppino“ +*

Gerührtes Zitronensorbet mit Prosecco und Vodka

Lemon sobet with Prosecco and Vodka

Fr. 12.50

### *Gerührter Ice Café mit Kirsch +*

Gelato al caffè mantecato con Kirsch

Stirred Ice coffee with Kirsch

Fr. 12.50

### *Ananascarpaccio mit Zitronensorbet und Kirsch +*

Carpaccio di ananas con sorbetto al limone e Kirsch

Pineapple carpaccio with lemon sorbet and Kirsch

Fr. 13.50

### *Coupe Danemark*

Coupe Danemark

Coupe Danemark

Fr. 12.50

## *Eis und Sorbet Auswahl*

*Vanille, Zwetschge, Zitrone, Apfel, Café, Erdbeer, Orange +  
Schokolade*

*Pro Kugel Fr. 3.50 Mit Rahm Fr. 1.50 Zuschlag*

*+ Glutenfrei/ senza glutine / gluten free*