

# SAISONALE KREATIONEN

**Crèmeschnitte** • Blätterteig Mille feuilles,  
Vanillecrème | 12.50

*Mille feuilles puff pastry, vanilla cream*

**Beerentraum** • marinierte Beeren, Philadelphia-  
Quarkcrème, knusprige Nuss-Streusel | 11.50

*Marinated berries, Philadelphia crud cream, crispy nut crumble*

**Crème brûlée** • weisse Schokolade,  
mit Rohrzucker karamellisiert, Rosmarin | 10.50

*Crème bruleé, white chocolate, caramelized with cane sugar, rosemary*

**Lütticher Waffel** • Rhabarberkompott,  
Erdbeerglace | 14.50

*Waffle, rhubarb compote, strawberry ice cream*

**Warmer Apfelstrudel** • Vanillesauce | 14.50

*Warm apple strudel, vanilla sauce*

**Rüebli-Muffin** • Vanillerahm | 9.50

*Carrot muffin, vanilla cream*

.....

**Moscato d'Asti DOCG** • Bosio | 1 dl | 8.50

**Sauvignon Blanc Beerenauslese**  
Robert Goldenits | 5 cl | 6.-

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | PFI 24.03.

*Dessertweine*



*Beerentraum*

