



SAISONALE DESSERTS

Hausgemachte gebrannte Creme <i>CG</i> Geröstete Mandeln	12.—
«Schützenzauber» <i>G</i> Mascarpone-Quarkcreme Amaretto Beerenragout frische Himbeeren	14.—
Moscato d'Asti Sabayon <i>CGH</i> Sauerkirsch-Sorbet gebrannte Mandeln	15.—
Dunkle Schokoladen Panna Cotta <i>GN</i> Birnenragout Schokoladengarnitur Kerbel	9.50
Affogato <i>G</i> Vanilleglace Espresso	8.—
Frischer Fruchtsalat <i>G</i> Rahm + Kirsch	9.50 + 1.50
Zartschmelzendes Maracaibo Schokoladenmousse <i>CG</i> Frische Früchte	14.—
Gerührter Wiener Kaffee <i>G</i> Kaffeeglace Vanilleglace Tia Maria Rahm Ristretto	13.—
Appenzeller-Parfait <i>ACGH</i> Süss-Saure Brombeeren Salzbuttermcrumble Karamell Praline Appenzeller	15.—
Regionale Käsespezialitäten aus dem Jumiversum <i>GH</i> Blaus Hirni Trüffel la Bouse Schlossberger vom Grossvättu Ligu lehm Apfel-Feigensenf	16.50

Ein guter Digestif macht den Abschluss perfekt, ob mit oder ohne Dessert.
Fragen Sie unser Team nach der Spirituosenkarte oder einer Empfehlung.

PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN (CHF), INKL. 8.1 % MWST.

COUPES

Coupe Nesselrode <i>G</i>	12.—
Vanilleglace Meringues Vermicelles Rahm	
Coupe Schützen <i>GCH</i>	11.50
Moccaglace Caramelglace Stracciatellaglace gebrannte Mandeln Baileys	
Coupe Dänemark <i>GCH</i>	11.50
Vanilleglace warme Schokoladensauce Rahm	

SORBETS

Sorbet Symphonie	11.50
Himbeersorbet Mangosorbet Zitronensorbet Früchte	
« Verdauerli »	8.—
Eine Kugel Sorbet nach Wahl Sprutz Schnaps	

«EIFACH Ä CHUGLÄ»

Kugel	3.80
+ Rahm <i>G</i>	+ 1.50
Milchglacen <i>G</i>	
Schokolade Vanille Erdbeer Stracciatella Mocca Pistache Caramel	
Sorbet	
Himbeer Mango Zitrone	

Süsswein

Gemma cépages nobles AOC | Adrian & Diego Mathier
🍷 Marsanne, Malvoise, Ermitage, Johannisberg
Exotische Früchte mit süss- & säurespiel

CHF 7.— | 4 cl
CHF 14.— | 1 dl