

FER DE GLUSCHT UF SIESSES

Die Apfeltarte mit Sauerrahmglace Zubereitung 20 Minuten	13
..... Tarte Tatin, karamellierte Nüsse	
Duo von der Felchlin Schokolade	13
..... Helles Schokoladenmousse und geeistes weisses Mousse	
Honighalbgefroresnes mit Glühweinbirnen	16
.....	
Schokoladenkuchen mit flüsigem Kern	14
..... Cranberrykompott, Baumnüsse und Orangensorbet	

HÜSGMACHTA GLACEGNUSS

Sauerrahmglace	pro Kugel	5
.....		
Bratapfelglace	pro Kugel	5
.....		
Orangen-Chili-Glace	pro Kugel	5
.....		
Mango-Minze-Glace	pro Kugel	5

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.