

Dessertkreationen und Dessertweine

Dolci

Sinfonia della casa CHF 13.—

Bunte Komposition verschiedener Desserts
von Roberto zusammengestellt

Frutti di bosco gratinati CHF 11.50

Waldbeeren-Gratin

Luftiger Beerentraum CHF 10.50

Frische Beeren an luftiger Philadelphia-Quarkcrème
mit knusprigen Nuss-Streusel

Coppa Nesselrode piccola CHF 9.—

Meringues, Vanilleglacé, Marronipüree,
Kirsch, Rahm und Trauben porzione CHF 10.50

Pecorino CHF 10.—

Italienischer Schafskäse mit Honig

I classici

Crema Catalana CHF 10.—

Gebrannte Vanillecrème

Semifreddo al cappuccino CHF 9.—

Espresso-parfait in der Tasse serviert

Tiramisù CHF 9.50

die Spezialität aus Italien

Panna cotta CHF 10.—

mit Himbeersauce

Tortino di cioccolato CHF 11.—

Lauwarmer frisch gebackener Schokoladencake,
dazu eine Kugel Vanilleglacé

Harmonisch und passend zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen einen Schaumwein oder Süsswein

Moscato d'Asti DOCG 2010 1dl CHF 8.50

Bosio, Santo Stefano Belbo

Recioto DOC La Roggia, Speri Viticoltori 5cl CHF 8.—

Speri Viticoltori, 2005