



5^{TER} AKT: EIN SÜSSES FINALE

UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

Degustation / Portion

<p><i>Lauwarmes Schokoladen-Lebkuchenbiskuit von der „Felchlin“ Schokolade mit marinierten Mandarinen</i> <i>Lukewarm chocolate gingerbread from „Felchlin“ chocolate with marinated mandarine</i></p>	<p>14.50 / 18.00</p>
<p><i>Godal Mieux</i> <i>Sauerrahm Bio-Glace von „Leonardo“ exklusiv für Sie zubereitet mit marinierten Rotweibirnen</i> <i>Sour cream ice from „Leonardo“ with marinated red wine pears</i></p>	<p>12.50</p>
<p><i>Luftiges Schokoladen-Mousse von dunkler „Felchlin“ Schokolade mit Mangoschaum</i> <small>Die Schokolade stammt von „Felchlin“ (Schwyz) einer der weltbesten Schokoladen-Manufakturen</small> <i>„Mousse au Chocolat“ from dark „Felchlin“ chocolate with mango foam</i></p>	<p>12.50 / 17.00</p>
<p><i>Verführerisch hausgemachter Eiskaffee</i> <i>Homemade ice coffee</i></p>	<p>12.50</p>
<p><i>Frisch geschnittene exotische Früchte</i> <i>Fresh fruit plate with exotic fruits</i></p>	<p>11.50 / 16.00</p>
<p><i>Erfrischendes Limonensorbet mit Vodka</i> <i>Refreshing lime sorbet with vodka</i></p>	<p>14.00</p>
<p><i>„Leonardo Gelati“ - Sorbets</i> <i>Gelati: Kaffee, Schokolade, Vanille</i> <i>Sorbets: Waldbeere, Limonen, Erdbeer</i> <i>Von kleinem Zürcher Familienunternehmen nach feinsten, traditionellen italienischen Rezepten zubereitet.</i> <i>Die Sorbets sind auch bei Laktose-Unverträglichkeit geeignet</i></p>	<p>5.80</p>
<p><i>„Leonardo Gelati“</i> <i>Gelati: coffee, chocolate, vanilla</i> <i>Sorbets: wood berries, lime, strawberry</i> <i>Delicious ice cream prepared after a traditional Italian recipe. All sorbets are adapted to lactose intolerance</i></p>	
<p><i>Portion Schlagrahm</i> <i>Portion whipped cream</i></p>	<p>1.50</p>
<p><i>Wählen Sie am Tisch von unserer kleinen, aber feinen Käseplatte Ihren Lieblingskäse nach Wahl und Gewicht</i> <i>Assorted cheeses, by choice and weight</i></p>	<p>12.00 bis 24.00</p>