

# Desserts

PANNA COTTA mit Caramellata und Walnusskrokant	5,50
MARINIERTE HIMBEEREN mit Holundersorbet und hausgemachter Zitronenschnitte	6,50
TIRAMISU IM GLAS mit einer Tasse Cappuccino	6,50
CREMIGES VANILLEEIS mit frischem Basilikum und Chili	3,50
SEMIFREDDO eisgekühlte Schichttorte mit Mandelbaiser, Amarettozabaglione und Schokoraspel	4,80
SCROPPINO Zitronensorbet mit Wodka gerührt	4,50

# Käsespezialitäten

WEINKÄSE	Würzig gereifter, mit Rotwein gebürsteter Schnittkäse aus silofreier Rohmilch vom Bregenzer Wald
SAINT ALBRAY	Cremig feiner Kuhmilchschmierkäse mit weiß- roter Rinde und milder Würze
TALEGGIO	Weicher Kuhmilchkäse mit rosa Rinde und leichtem Grünschimmel, nach dem gleichnamigen Tal nördlich von Bergamo (Lombardei) benannt.
TETE DE MOINE	Original Rohmilch – Schnittkäse aus der französischen Schweiz mit kräftig würzigem Aroma – in dünnen Fächern geschnitten
Gemischter Käseteller 2 Sorten – Auswahl	klein 8,50      groß 10,50 5,50

## Digestif-Empfehlungen

GRAPPA DI MOSCATO, Jacopo Poli, Veneto	2 cl	3,00
GRAPPA COSTA RUSSI Angelo Gaja, Piemont	2 cl	4,80
CIGAR RESERVE VELTLINERBRAND FW, Wachau	2 cl	3,50
WILLIAMS CHRISTBIRNE Feischl, Gaspoltshofen	2 cl	3,80
VOGELBEERBRAND Brandstätter, Altenhof	2 cl	4,80
WALDHIMBEERBRAND Reisetbauer, Axberg	2 cl	5,20
MARILLENBRAND Maglock- Nagel, Kamptal	2 cl	4,50