



## DESSERT

# Süsses und Schaumiges

<b>½ Meter Sweet Variation</b>	<i>man kann nicht genug davon kriegen p.P. ab 2 Pers.</i>	18
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b>	<i>mit Vanilleglacé und Rahm</i>	10
<b>Tiramisu Mama Mia</b>	<i>Spezialität mit Amaretto</i>	10
<b>Gebackenes Vanilleeis</b>	<i>auf Himbeer-Saucenspiegel</i>	12
<b>Zabaione mit Bündner Röteli</b>	<i>immer e Sünd wert</i>	12
<b>Warme Rotwein-Birne</b>	<i>gefüllt mit Rocquefort auf Schokosauce</i>	14
<b>Coupe Danemark</b>	<i>Vanille-Glace mit warmer Schokosauce &amp; Rahm</i>	10
<b>Eiskaffee der Vielgeliebte</b>	<i>Kaffeeglacé mit eme Schuss Kafi und Nidle</i>	10
<b>Sorbet Zwetschge</b>	<i>mit Vieille Prune</i>	12
<b>Panna Cotta</b>	<i>auf Papaya-Mango-Coulli</i>	9
<b>Caffé Affogato</b>	<i>Espresso mit Vanilleglacé, für de chlini Gluscht</i>	7
<b>Création Hugo</b>	<i>Zitronensorbet, Holundersirup und Prosecco</i>	9
<b>Création Baileys</b>	<i>Café-Rahmglacé mit Baileys und Mandeln</i>	9
<b>Glacesorten</b>	<i>Vanille, Schoko, Mocca, Stracciatella, Papaya, Zwetschgensorbet, Zitronensorbet</i>	4