

---

## k ä s e

---

Auswahl an ausgesuchten Käsesorten von Jumi-Käse  
mit den passenden Garnituren serviert

3 Sorten	17
5 Sorten	21

---

## s ü s s w e i n

---

Château Doisy-Vedrines AOC 2014	0.5dl	11
<i>Cru classè Sauternes AOC, Bordeaux – Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle</i>		

---

# d e s s e r t

---

## B i t t e r s c h o k o l a d e n f o n d a n t

Sanddornsorbet – Apfeltatar

17

## Z w e t s c h g e n t a r t e

herbstlicher Fruchtsalat – weisses Nelkenglace

16

## L i m e t t e n – R o s e n m o u s s e

Karotten-Garam Masalakuchen – Karotten-Mandarinen-Mangoragout

17



## L a u w a r m e r D o n a t

Kirschenragout – Sauerrahmglace

16

## g l a c e

Schokolade | Vanille | Snickers | Karamell | weisse Nelke  
Tiramisu | Kaffee | Sauerrahm | Baileys

## s o r b e t

Kakao | Sanddorn

K u g e l 4.5

S c h l a g r a h m 1.5

---

c o u p e

---

B e l v o i r

2x Snickers – 1x Baileys

dunkle Schokolade – Schlagrahm – Hüppe

15



N e s s e l r o d e

3x Vanille

Vermicelles – Meringue – Schlagrahm

15

B e l v o i r E i s k a f f e e

gerührter Eiskaffee mit Amaretto – Schlagrahm – Hüppe

15

---

# digestif

---

## **O b s t b r a n n t w e i n**

Räber Himbeergeist	40.0%	2cl	8
Räber Pflümli	40.0%	2cl	8
Räber Williams Grand Crû Soleil	40.0%	2cl	9
Räber Jubiläumskirsch 7-Jähriges Destillat	40.0%	2cl	11
Vieille Prune Coeur du Breuil, Selection du Château	41.0%	2cl	11

## **G r a p p a**

Chianti Classico, tradizionale Tenuta Villa Trasqua	42.0%	2cl	8
Amarone i Castei Michele Castellani	42.0%	2cl	28
Tignanello Marchesi Antinori	42.0%	2cl	14
Quattromani Ticino A. Delea	43.0%	2cl	14
Barolo Tre Soli Tre 2005 Berta	44.0%	2cl	18