



## Desserts

Crema Catalana (hausgemacht)	8.50
Zimtparfait (hausgemacht)	9.50
Schoggichueche (hausgemacht) 70% Criollo & Trinitario Kakao-Bohnen	8.50
Schoggimousse (hausgemacht) 70% Criollo & Trinitario Kakao-Bohnen	12.50
Fior di Latte Glacé mit Fior di Latte Grappa	9.50
Zitronensorbet mit Vodka	11.50
Kugel Glacé Fior di Latte, Vanille, Schoggi, Baumnuss Sorbets: Zitrone, Passionsfrucht	4.90

## Wir empfehlen dazu:

Süsswein Moscato Passito Piemonte DOC la Bella Estate. Jahrgang 2012. Moscato Spätlese. Opulent, komplex, kandierte Früchte, Vanille.	1 dl / 11.50
Nocino del Ticino 25 Vol % Von Guido Brivio aus Mendrisio.	2 cl / 7.00
Zürcher Whisky TSYRI 40 Vol % Aus Bülacher Quellwasser. 5 Jahre gereift in einem Sherryfass.	4 cl / 11.00