

## Lust auf Dessert? Immer!

Caramelköpfler mit Schlagrahm und feinen Früchten	Fr. 10.50
Eiskaffee «Oscar» aufgeschlagen mit Kirsch und Mocca	Fr. 12.50
Zack und weg: Schokoladensorbet, Praliné, Espresso	Fr. 10.50
Caramelisierte Birnen und Schokoladenschnitte, dazu Crema Catalana	Fr. 15.00
Knusper-Tuile mit Honigglacé und Quittentörtli	Fr. 15.00
Vermicelles mit luftigem Meringue und Schlagrahm	Fr. 11.00
Nesselrode mit Vanilleglacé, luftigem Meringue und Schlagrahm	Fr. 13.00
Rohmilchkäse aus der Schweiz und dem nahen Ausland mit hausgemachtem Fruchtbrot	Fr. 16.00

Aufgrund der Covid-19-Schutzverordnungen verzichten wir dieses Jahr auf den Käsewagen.

Jedoch haben wir unsere Käseauswahl übersichtlich zusammengestellt und richten die Teller gerne für Sie in der Küche her. Bitte wählen Sie Ihre Lieblingsorten aus nachfolgender Auflistung:

0	Stanser Flade	Kuh	Rotschmierkäse, Innerschweizer Antwort auf Vacherin Mont-d'Or
0	Fleurette	Kuh	Weichkäse cremig-zart aus Genf, Reifezeit 6 Wochen
0	Brie de Meaux	Kuh	Weisschimmelkäse aus Meaux, nahe Paris
0	Sbrinz	Kuh	3-jährig, schön gereift und kräftig-würzig-bröckelig
0	Emmentaler	Kuh	Im Felsenkeller gereift, mit kleiner Salzkruste in den Löchern
0	Etivaz	Kuh	Alpe Etivaz, Gruyère klassisch mit Riss und Löchl, sehr würzig
0	Lac Noir	Kuh	Herb-rezenter Käse aus dem Gebiet Schwarzsee, Fribourg
0	Fleur du Marquis	Schaf	im Rosmarinmantel gereift, Sardinien
0	Brébiou d'Aquitaine	Schaf	Ein himmlischer Gruss aus dem Bordeaux, ein feiner Genuss auch für die «Schafeinsteiger»
0	Altes Schaf	Schaf	Eine echte Entdeckung aus der Fläckechäsi, Beromünster