






VON UNSEREM PATISSIER



Apfel Mousse <small>1, 3, 5, 7, 8</small>	14
Zimt Glace Sponge Cake	
Tagesdessert <small>bitte fragen Sie unser Serviceteam</small>	13
Hausgemachte Glace <small>3, 7</small> und Sorbet   <small>(pro Kugel)</small>	6
unser Patisserie produziert täglich frisches Eis	
Käseteller  <small>1, 7, 8</small>	16
Käse von der Alpsennerei Maran serviert mit hausgemachtem Fruchtebrot und Feigensenf.	

DIGESTIF PROBIERPORTION 2CL

(in Verbindung mit einem Dessert oder Käse)

Andresen White Port 10 Jahre - 20%	+6
Graham's Port «Six Grapes» Reserve - 20%	+5⁵⁰
Theo's Bündner Röteli - 20%	+4

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

 = vegetarisch  = Gluten frei, detaillierte Angaben zu Zutaten und Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam