








VON UNSEREM PATISSIER

Honig-Crèmeux mit Honig aus unserem Garten pochierte Birne Birnengel Honig-Tuile	16
Schokoladen Ganache  Pistazien-Zitronen Bonbon	15
Tagesdessert <small>bitte fragen Sie unsere Serviceteam</small>	13
Hausgemachte Glace und Sorbet   <small>(pro Kugel)</small> unser Patisserie produziert täglich frisches Eis	6
Käseteller  Käse von der Alpsennerei Maran serviert mit hausgemachtem Fruchtbrot und Feigensenf.	16

DIGESTIF PROBIERPORTION 2CL

Andresen White Port 10 Jahre - 20%	+6
Graham's Port «Six Grapes» Reserve - 20%	+5 ⁵⁰
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