

Dessertkreationen und Dessertweine

Dolci di primavera

Carpaccio alle fragole CHF 10.50
Erdbeer-Carpaccio mit Rhabarber-Ragout
und Balsamico

Coppa Romanoff CHF 11.50
marinierte Erdbeeren mit Vanilleglacé
und Rahm porzione CHF 11.50
picola CHF 8.50

Crepe «Enrico» CHF 12.50
Crêpes gefüllt mit warmen Erdbeeren
und Maraschino, begleitet von
zartschmelzender Stracciatellaglacé

Mousse al cioccolato CHF 10.50
Schokoladenmousse aus schwarzer Schokolade
auf Kaffee-Mascarponeschaum mit Saisonfrüchten garniert

I classici

Tiramisù CHF 9.—
die Spezialität aus Italien

Crema Catalana CHF 9.—
gebrannte Vanillecrème

Ariosa spuma di bosco CHF 11.50
frische Beeren an Philadelphia-Quarkcrème
mit knackigen Nuss-Streuseln

Tortino di cioccolato CHF 10.50
lauwarmer, frisch gebackener Schokoladecake
mit Vanilleglacé

Kuchen CHF 5.50
Bitte fragen Sie nach unserem Tageskuchen!

Harmonisch und passend zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen einen Schaumwein oder Süsswein

Moscato d'Asti DOCG 2010 1dl CHF 8.—
Bosio, Santo Stefano Belbo

«Arrocco», Passito di Romana 2007 5cl CHF 6.50
Fattoria Zerbina