

Desserts

EISKAFFEE À LA «ALTE POST» Mocca-Glace gerührt mit Ristretto Kaffee und Schlagrahm	12
ZWETSCHGEN CRUMBLE mit Vanillesauce, Zwetschgen, Butterstreusel und Vanilleglace	15
VERMICELLE mit Meringue, Vanilleglace und Rahm	15
SABAYONE Weinschaumcreme, bei der zuerst Eigelb und Zucker weisschaumig geschlagen werden. Anschließend wird Marsala dazugegeben und die Mischung im Wasserbad schaumig geschlagen. Serviirt mit einer Kugel Vanilleglace	15
HAUSÜBERRASCHUNG Lassen Sie sich überraschen!	15
KÄSETELLER mit 4 verschiedenen Käsesorten Butter, Brot, Birnenbrot und Nüsse	18

Sorbets

HIMBEERSORBET 10
mit Prosecco 14

KALAMANSISORBET 10
mit Limoncello 14

*Kalamansi ist ein süss-saures Zitrusfruchthybrid,
wahrscheinlich hervorgegangen aus einer Kreuzung
von Mandarine mit Kumquat.*

ZWERGORANGENSORBET 10
mit Grand Marnier 14

Glace-Aromen

Rahmglace

Sorbet

Vanille Bourbon

Zwetschgen

Chocolate Chips

Zitrone

Mocca Arabica

Mango-Passionsfrucht

Erdbeer

Joghurt

Haselnuss

4.- pro Kugel
+ 1.50.- für Rahm