

# NACHSPEISEN • DOLCI • DESSERTS

<b>Millefeuille mit Crema diplomatica und Waldbeeren (*1/3/7)</b>	<b>20</b>
<i>Millefoglie con crema diplomatica e frutti di bosco</i>	
Millefeuille with Italian pastry cream and wild berries	
<b>Schokotörtchen mit warmem Pistazienherz (*1/3/7/8 ) 15 Min.</b>	<b>20</b>
<i>Tortino al cioccolato con cuore caldo al pistacchio; 15 min.</i>	
Chocolate cake with warm pistachio heart; 15 min.	
<b>Sabayon-Halbrahmgefrorenes mit karamellisierten Feigen (*1/3/7)</b>	<b>18</b>
<i>Semifreddo allo zabaione con fichi caramellati</i>	
Frozen sabayon parfait with caramelized figs	
<b>Engadiner Nusstorte (*1/3/7/8)</b>	<b>11</b>
<i>Torta di noci engadinese</i>	
Engadine nut pie	
<b>Pannacotta mit Mango-Coulis (*1/3/7)</b>	<b>14</b>
<i>Pannacotta con mango coulis</i>	
Pannacotta with mango coulis	

**Hausgemachtes Tiramisu (\*1/3/7)** 12  
*Tiramisù fatto in casa*  
Homemade Tiramisu

**Hausgemachtes Eis und Sorbet (\*3/7/10) (Preis pro Kugel)** 4.50  
*Gelati e sorbetti di nostra produzione (prezzo per pallina)*  
Homemade ice cream and sorbets (price per scoop)

**Schweizer Käseteller (\*7)** 20  
*Degustazione di formaggi svizzeri*  
Selection of Swiss cheeses

**1/2 Port.** 14

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7,7% MwSt. / Tutti i prezzi sono in CHF,  
7,7% IVA inclusa / All prices are in CHF and include 7,7% VAT

SÜSSWEINE • VINI DOLCI •  
SWEET WINE

**Ben Ryé Passito, Donnafugata 2017** 0,5 dl 12  
*Zibibbo*

**Chateau Rieussec, Sauternes**  
**1er Cru Classé 2015** 0,5 dl 15  
*Sauvignon, Semillon*