



Süßweine „glasweise“ Vini da dessert "a bicchiere"

Rosenmuskateller – Moscato Rosa 2020 Magnum
Muri Gries
Sieben Euro sette

Moscato d'Asti 2021
Saracco
Vier Euro Fünfzig | Quattro Euro Cinquanta

Graves 2018
La Fleur des Pins
Fünf Euro Cinque

Porto Reserve
Quinta Vale d. Maria
Sieben Euro fünfzig | Sette Euro cinquanta

Küche/Cucina
12.00 - 14.00
19.00 - 21.30

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.



Dessert

Hausgemachtes Sauerrahm-Eis | Sauerkirschen
Gelato alla panna acida | Amarene
Sieben Euro achtzig | Sette Euro ottanta

Tiramisù
Sieben Euro achtzig | Sette Euro ottanta

Millefoglie | Kreme/Crema
Sieben Euro achtzig | Sette Euro ottanta

Schokoladetörtchen | Vanille-Kreme-Eis
Tortino al cioccolato con cuore morbido | Gelato alla vaniglia
Neun Euro fünfzig | Nove Euro cinquanta

Tradition

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanille-Kreme-Eis
Strudel di mele fatto in casa | Gelato alla vaniglia
Fünf Euro achtzig | Cinque Euro ottanta

Kaiserschmarrn (Frittata dolce) | Preiselbeeren/Mirtilli rossi
Sieben Euro achtzig | Sette Euro ottanta

Zwetschgenknödel | "Topfen"-Teig | Zimtbrösel | Butter
Canederli dolci di ricotta alle prugne
Pangrattato | Cannella | Burro
Neun Euro achtzig | Nove Euro ottanta