

**Les Desserts****Desserts**

<i>Crème brûlée à la lavande</i>	14
<i>Compote de coings   Sorbet aux sesame noir</i>	
<b>Lavendel-Crème Brûlée</b>	
Quitten-Kompott   Schwarzes Sesam-Sorbet	
<i>Tartelette au Figue</i>	12
<i>Gâteau au miel   Crème de vanille au Fromage blanc</i>	
<b>Feigen Tartelette</b>	
Honig-Kuchen   Vanille-Frischkäse-Crème	
<b>Chocolat «Grand Cru»</b>	12
<i>Variation; froid, chaud, congelé   Litchi   Menthe</i>	
<b>Schokolade «Grand Cru»</b>	
<i>Variation; kalt, warm, gefroren   Litchi   Minze</i>	
<i>Tarte Tatin</i>	14
<i>Glace Vanille (20 min de préparation)</i>	
<b>Tarte Tatin</b>	
Vanille-Glace (Zubereitungszeit 20 min)	

**«Kalte Lust» Glacier de Olten****«Kalte Lust» Glacier aus Olten**

*Aromen-Glace: Vanille | Chocolat | Moka | Stracciatella | Caramel | Ovomaltine*  
*Vanille | Schokolade | Mokka | Stracciatella | Karamel | Ovomaltine*  
*Aromen-Sorbet: Pomme verte | Citron | Mandarin | Yaourt*  
*Myrtille | Fruit de la Passion*  
 Grüner Apfel | Zitrone | Mandarine | Joghurt Heidelbeere | Passionsfrucht

*Boule (Chantilly +1.-)* 4  
*Kugel (Rahm +1.-)*

**Les Fromages****Käse**

*Käse | Affineur Jumi | Garniture* 15/19

*Variation de fromages à pâte dure et molle sélectionnés, présentation exclusive*  
 Schön dekorierte Käsevariation aus ausgesuchten Hart- und Weichkäsen mit hausgemachtem Fruchtbrot

**Les Vins mises d'Origine****Flaschenweine im Offenausschank**

<b>Les Blancs</b>	Jg	1 dl
Sauvignon Blanc		
<i>S. Steiner   Schernelz-Ligerz   Sauvignon Blanc</i>	2019	8.20
St. Saphorin		
<i>Domaine des Faverges   Lavaux   Chasselas</i>	2018	6.90
Petite Arvine Grand Métral		
<i>Provins   Valais   Petite Arvine</i>	2019	7.90
Chardonnay Grand Ardèche		
<i>Louis Latour   Rhône   Chardonnay</i>	2018	7.40
Roero Arneis		
<i>Malvirà Canale   Piemont   Arneis</i>	2019	7.50
Riesling Obstberg		
<i>Weingut Emil Bauer   Pfalz   Riesling</i>	2019	6.90
<b>Les Rosés</b>		
Oeil de Perdrix		
<i>Château d'Auvernier   Neuenburg</i>	2019	7.60
<i>Pinot Noir</i>		
Harù Rosé de Saignée		
<i>Casa Rojo   Jumilla</i>	2019	6.90
<i>Garnacha   Monastrell   Syrah</i>		
<b>Champagne   Prosecco &amp; Moscato</b>		
Louis Roederer		
<i>Premier Brut   Reims</i>	bouteille	98.-
<i>Chardonnay   Pinot Noir   Pinot Meunier</i>	flûte	15.-
Prosecco di Treviso DOC Brut		
<i>Valdobbiadene «Casa dei Farive»</i>	bouteille	59.-
<i>Glera</i>	flûte	8.50
Moscato D'Asti «Naturale DOCG» 2019		
<i>Elio Perrone</i>	bouteille	56.-
<i>Moscato</i>	flûte	7.90

<b>Les Rouges</b>	Jg	1 dl
Pinot Noir Tête de Cuvée		
<i>Gérald Clavier   Miège</i>	2016	7.90
<i>Pinot Noir</i>		
Merlot del Ticino Biasca Premium		
<i>Casa Vinicola Galdi   Mendrisio</i>	2018	7.90
<i>Merlot</i>		
Château Reverdi		
<i>Cru Bourgeois   Lustrac-Médoc</i>	2014	7.90
<i>Merlot   Cab. Sauvignon   Cab. Franc</i>		
Barbera d'Alba «Ruvei»		
<i>Marchesi di Barolo   Piemont</i>	2018	7.90
<i>Barbera</i>		
Terra di Monteverro		
<i>Monteverro   Toskana</i>	2014	12.20
<i>Cab. Sauvignon   Cab. Franc   Merlot   Petit Verdot</i>		
Rioja Reserva		
<i>Gómez Cruzado   Rioja</i>	2011	8.90
<i>Tempranillo</i>		
Macho Man		
<i>Casa Rojo   Jumilla</i>	2018	8.90
<i>Monastrell</i>		
Borba Reserva		
<i>Marcolino Sêbo   Alentejo   Trincadeira  </i>		
<i>Aragonez   Alicante Bouschet   Tinta Caida</i>	2015	8.20
<b>Vin blanc doux</b>		
Sauternes	2007	
<i>Château Mayne du Hayot</i>	bouteille	78.-
<i>Semillon   Sauvignon blanc   Muscadelle</i>	flûte	11.50
«Obstbergwasser» Hahnenwasser	5dl	3.50

