

# Zur Fintracht

## Dessert Kreationen

### Brönnli Creme | Caramel Glace 14

«Das klassische Schweizer Dessert etwas moderner und luftiger»

### Frische Erdbeeren 16

Sauerrahmglace | Meringues  
«Wer kann da noch Nein sagen?»

### Vanille Parfait 16

Rhabarber | Crumble  
«Klassische Aromen, modern interpretiert.»

### Frische Erdbeeren mit Rahm 12

«Ein schlichter Klassiker mit saisonaler Frische.»

## Gefrorene Köstlichkeiten

### Dänemark 13

«Mit warmer Schokoladensauce»

### Eiskaffee gerührt | Amaretto 11

«Der Favorit vom Personal»

### Zabaione | Marsala | Vanilleglace 13

«Luftig und leicht»

## Kugeln 5

### Schokolade | Vanille | Zitrone | Caramel

«Für den kleinen Hunger»

## Käseauswahl 18

hausgemachtes Früchtebrot | Feigensenf

## Gin FIZZ

Tonic-Limetten-Sorbet mit  
Ihrem Lieblings- Gin. 5

Unser Haus- GIN 9.99 von  
Orator aus Pfungen +10  
Oder mit einem Gin Ihrer  
Wahl. + 8-18

## Digestif

Old Plum, Zwetschge,  
Winterthur 9  
Old Will, Birne, Winterthur 9  
Mirabelle 14  
Quitte 14  
Framboise 7

## Haus Grappa

Pruno, Berta Distillerie 9  
Barrique

## Grappa

Amarone 9  
Moscato 9  
Amarone Barrique 12.5

