

# Zur Fintracht

## Dessert Kreationen

**Brönfli Creme | Caramel Glace** 14

«Das klassische Schweizer Dessert etwas Moderne »

**Pistazienmousse** 16

Passionsfruchtsorbet | Zuckerwatte  
«Erfrischender Jahres Start»

**Vermicelles** 13

Rahm | Meringue  
«Es ist Herbst»

## Gefrorene Köstlichkeiten

**Dänemark** 13

«Mit warmer Schokoladensauce»

**Eiskaffee gerührt | Amaretto** 11

«Der Favorit vom Personal»

**Zabaione | Marsala | Vanilleglace** 13

«Luffig und leicht»

**Nesselrode** 14

«Vermicelles | Vanilleglace | Meringue»

## 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

