

Zur Fintracht

Dessert Kreationen

Brönnti Creme | Caramel Glace 14

«Das klassische Schweizer Dessert etwas Moderne »

„Tiramisu“ 16

Kaffemousse | Mascarponeglace
«Der Klassiker modern interpretiert»

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 |
Apfelchuntee

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

