

FEINE KREATIONEN

Duett von Pfirsich und Orange 17
mit Lavendel an Blutorangensorbet
*Duet of peach and orange with lavender
served with blood orange sorbet*

Szechuan-Pfeffer Mousse 16
mit Kirschgel, Schokobiskuit und Aprikosensorbet
*Szechuan pepper mousse
with cherry gel on chocolate biscuit
and apricot sorbet*

Ricotta-Creme auf Ingwer Sablé 19
mit Limetten-Pfefferminz-Gelée
und Limoncello Sorbet
*Ricotta cream on Ginger Shortbread
with lime-peppermint jelly and Limoncello sorbet*

Karibische Kreation von Kokosnuss GF, V+ 14
Guavensorbet mit Yuzu Zitrone
*Caribbean coconut creation
with guava sorbet, refined with yuzu citron*

Käseauswahl 19
von „Natürli“ Zürioberland
Atzmännig Bergkäse, Einsiedler Heumilchkäse
Girenbaderli und Gibswiler Bachtelkäse
mit Birnenbrot und hausgemachtem Früchte-Chutney
*Cheese selection
Four different regional cheeses
with pear bread and homemade fruit-chutney*

COUPES

Coupe Romanoff 17 / 10
Marinierte Schweizer Erdbeeren
Vanille-Glace, Schlagrahm
und geröstete Mandeln
*Marinated strawberries
vanilla ice cream, whipped cream
and roasted almonds*

Affogato 10
Vanille-Glace mit warmen Espresso
Vanilla ice cream with warm espresso

Eiskaffee „Sonne“ 15
Iced coffee

Coupe Dänemark 15
Vanille Glace mit gerösteten Mandeln,
Rahm und extra Schokoladensauce
*Vanilla ice cream
with toasted almonds, whipped cream
and extra chocolate sauce*

Hausgemachte Sorbets 5.5
Homemade sorbet
Blutorange, Aprikose, Limoncello
Blood orange, apricot, Limoncello

Glace- und Sorbetaromen 4.5
Ice cream
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kaffee,
Pistazie, Erdbeer, Zitrone
*Vanilla, chocolate, stracciatella, coffee,
pistachio, strawberry, lemon*

mit Rahm 1.5
with whipped cream

SONNE

Küsnacht — Zürich

GRAPPA

Di Merlot Nonino	41%	2cl	9.5
Di Chardonnay Nonino	41%	2cl	9.5
Di Brunello Banfi	45%	2cl	13
Ornellaia	42%	2cl	16
Rondena Amarone Riserva, Berta	43%	2cl	14
Moscato d'Asti, Berta	43%	2cl	15

SÜSSE

VERFÜHRUNGEN

COGNAC

Hennessy XO	40%	2cl	9
Remy Marin VSOP	40%	2cl	9

PRÄMIERTE SCHWEIZER OBST- UND FRUCHTBRÄNDE

Distillerie Studer, Escholzmatt

Kirsch Vieux	41%	2cl	9.5
Williams Supérieur	41%	2cl	9.5
Pflümli	40%	2cl	9.5
Apfel Gravensteiner	41%	2cl	9.5
Framboise Sauvage	43%	2cl	9.5

Urs Hecht, Gunzwil

Vieille Prune im Barrique	40%	2cl	17.5
Vieille Williams im Barrique	40%	2cl	17.5
Vieille Abricots im Barrique	40%	2cl	20.5
Grappo Ticino Merlot im Barrique	40%	2cl	19.5