



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Dessertkarte

Süsse Träume

Geniessen Sie zum Abschluss Ihres Aufenthaltes in der Schlüsselzunft die feinen hausgemachten Glacen und Sorbets unseres **Chef Pâtissier Pascal Hänggi** oder eine seiner verführerischen Dessertkreationen.

Sweet Dreams

Our pastry Chef Pascal Hänggi will surprise you with his homemade ice creams and sorbets, as well as with his tempting dessert creations.

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hausgemachte Desserts aus unserer Pâtisserie

Homemade sweets from our pastry

Zunftmenu Dessert

CHF 18.00

Dessert from our Zunftmenu
Dessert de notre Zunftmenu

Moltebeeren | Vanille-Frischkäse | Pekannüsse

CHF 18.00

Karamellisierter norwegischer Braunkäse

Cloudberryes | Vanilla cream cheese | Pecan nuts | Whey cheese caramel
Baies de molte | Fromage frais à la vanille | Noix de pécan
Fromage norvégien caramélisé

Apfel | Karamell | Blätterteig | Vanille (V)

CHF 18.00

Apple | Karamel | Puff pastry | Vanilla
Pomme | Caramel | Pâte feuilletée | Vanille

Degustationsteller von hausgemachten Sorbets & Glacen

CHF 18.00

Degustation plate with homemade sorbets and ice creams
Sélection de nos glaces et sorbets maison

Jumi Käse | Fromage de Jumi | Jumi Cheese

CHF 18.00

Käse Variation
Cheese variation
Variation de fromage

Süsswein / Sweet wine by the glass

Château Fayau	Degustation	4 cl	CHF 7.00
Jean Medeville, Cadillac-Frankreich	Glas	1 dl	CHF 14.00

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Mini Desserts

Lust auf ein Mini Dessert? Oder zwei? Oder drei?

Our «Mini Desserts» - Nos desserts « mini »

Mini Panna Cotta mit Rum-Zwetschgen

Mini Panna Cotta with rum plums

Mini panna cotta avec pruneaux au rum

Mini Crème Brûlée mit Tonkabohne

Mini crème brûlée with tonka bean

Mini crème brûlée avec fève de tonka

Mini Brownie mit Bailey`s Espuma

Mini brownie with Bailey`s espuma

Mini brownie avec ecume au Bailey`s

Mini Schokoladenmousse mit Zitruskompott

Mini chocolate mousse with citrus compote

Mini mousse au chocolat
avec compote d`agrumes

Mini Cheesecake mit Salzkaramell

Mini Cheesecake with salted caramel

Mini Cheesecake avec caramel salé

CHF 7.00

Pro Stück / per piece / par pièce

CHF 19.00

3 Stück / 3 pieces / 3 pièces

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hausgemachte Sorbets und Rahmglacen

Glace oder Sorbet nach Wahl

Ice cream or sorbet of your choice
Glaces et sorbets selon Votre choix

1 Kugel / Scoop	CHF 5.00
2 Kugeln / Scoops	CHF 9.00
3 Kugeln / Scoops	CHF 12.00

Sorbets

Mango-Kardamom | Sauerkirsche | Zitronengras | Birne
Mango cardamom | Sour cherry | Lemongrass | Pear
Mangue cardamome | Griotte | Citronelle | Poire

Glace/Ice cream

Vanille | Pistazien | Schokolade | Honig
Vanilla | Pistachios | Chocolate | Honey
Vanille | Pistaches | Chocolat | Miel

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt