



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.



Das Label Fait Maison zeichnet Restaurants aus, die den Fokus auf die hausgemachte Küche legen und ihre Speisen vollständig oder zum grössten Teil vor Ort mit frischen Produkten zubereiten. Es fördert das Handwerk und entspricht dem Wunsch der Konsumenten nach Transparenz. Es bekämpft die Vereinheitlichung des Geschmacks und fördert die Verarbeitung von regionalen und saisonalen Produkten.

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt

Die Speisen in dieser Karte werden vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Produkte mit einem Stern ().*



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

Cannolo | Aprikose | Thymian | Pekannuss

CHF 18.00

Cannolo | Apricot | Thyme | Pecan

Cannolo | Apricot | Thym | Noix de pécan

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

Die Speisen in dieser Karte werden vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Produkte mit einem Stern ().*



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Mini Desserts

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

Our «Mini Desserts» - Nos desserts « mini »

Mini Panna Cotta mit Aprikosencoulis

Mini Panna Cotta with apricot coulis

Mini panna cotta avec coulis d'abricots

Mini Crème Brûlée mit Lavendel und Joghurt

Mini crème brûlée with lavender and yogurt

Mini crème brûlée avec lavande et yaourt

Mini Brownie mit Orangenblüten-Espuma

Mini brownie with orange flowers espuma

Mini brownie avec écume de fleur d'orange

Mini Mandel-Rosmarintarte

Mini almond tarte with rosemary

Mini tarte d'amandes au romarin

Mini Cheesecake mit Salzkaramell und Nektarine

Mini Cheesecake with salted caramel and nectarine

Mini Cheesecake avec caramel salé et nectarin

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

Die Speisen in dieser Karte werden vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Produkte mit einem Stern (*).



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 | Erdbeer-Stracciatella | Aprikose | Kirsche-Lavendel

Mango cardamom | Strawberry-Stracciatella | Apricot | Cherry-Lavender

Mangue cardamome | Stracciatella à la fraise | Apricot | Cerise-Lavande

Glace/Ice cream

Vanille | Joghurt | Cold-brew Kaffee | Honig

Vanilla | Yogurt | Cold-brew coffee | Honey

Vanille | Yaourt | Cold-brew Café | Miel

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt

Die Speisen in dieser Karte werden vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Produkte mit einem Stern (*).