



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

### 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

*Käse Variation*

CHF 18.00

*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 Pfirsichcoulis**

*Mini Panna Cotta with peach Coulis*

Mini panna cotta avec coulis de pêche

#### **Mini Crème Brûlée mit Aprikosen**

*Mini crème brûlée with apricots*

Mini crème brûlée avec abricots

#### **Mini Brownie mit Kirschen-Espuma**

*Mini brownie with cherry Espuma*

Mini brownie avec écume aux cerises

#### **Mini Waldbeeren Parfait (V)**

*Mini wild berry parfait*

Mini parfait aux baies des bois

#### **Mini Cheesecake mit Blaubeerkompott**

*Mini Cheesecake with blueberry compote*

Mini Cheesecake avec compote de myrtilles

*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**

Melone-Basilikum | Zitrone | Aprikose | Brombeere  
*Melon-Basil | Lemon | Apricot | Blackberry*  
Melon-basilic | Citron | Abricot | Mûre

### **Glace/Ice cream**

Vanille | Joghurt | Cold-brew Kaffee | Karamell  
*Vanilla | Yogurt | Cold-brew coffee | Caramel*  
Vanille | Yaourt | Cold-brew Café | Caramel

### **Eiskaffee «Schlüsselzunft»**

*Iced Coffee «Schlüsselzunft»*  
Café Liégeois «Schlüsselzunft»

CHF 11.50

---

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 (\*).