DESSERT

½ Portion

Rhabarber Tarte | 17
Vanille | Baiser | Sauerrahmglace

● Mille-feuille | 19
Blätterteig | Heidelbeeren |
Karamell-Whiskey-Sauce von «Cantina alla Maggia»

Warmer Schokoladen-Walnuss-Brownie | 17
Orange | Vanilleglace | Schlagrahm

Buech-Schlattgut Coupe | 15
Pistazienglace | Mangosorbet | Haselnussglace |
schwarze Johannisbeere | Schlagrahm

Soft-Eiskaffee «Buech» | 9 | 16
Kirschwasser | Schlagrahm

● Affogato | 12
Espresso | Vanilleglace | Mokkaschaum
zusätzlich mit Kahlúa, Amaretto oder
Nocino di Ascona von «Cantina alla Maggia» |+4

Sorbet und Glace vom «Schlattgut» P/Kugel | 6
Schokolade | Vanille | Sauerrahm | Haselnuss
Zitronensorbet | Mangosorbet

FROM OUR FARM

Gekennzeichnete Gerichte werden mit Produkten von unserem
Weingut «Cantina alla Maggia» hergestellt.
Unsere Glaces und Sorbets stammen von unserem Bauernhof «Schlattgut».

Unsere Guetzli sind «home made» mit Schweizer Produkten.
Preise in CHF | inkl. 8.10% MwSt.

BUECH
HERRLIBERG
BY THE LIVING CIRCLE

ROHMILCH-KÄSE WIE VOR 100 JAHREN VON «FROMAGE MAUERHOFER»

Serviert mit Weintrauben, Baumnüssen und Früchtebrot

Unsere Sorten:

Brie d'Imier – 45% FiT | 1-3 Monate Reifezeit | von Hand hergestellt | nach französischem Vorbild im Berner Jura

Original Simmentaler – 48% FiT | 1-2 Jahre Reifezeit | sanft gereifter Hartkäse von original Simmentaler Kühen

Pilgerschaf – 45% FiT | 6-12 Monate Reifezeit | würzig-feiner Hartkäse von Lacaune-Milchschafen

Zigerklee – 50% FiT | 6 Monate – 2 Jahre Reifezeit | Rohmilch-Käse mit Zigerklee verfeinert

Rätisches Grauvieh – 50% FiT | 2-4 Jahre Reifezeit | extra-harter Rohmilchkäse aus Bio-Rohmilch von Grauvieh-Kühen

Simmental Bleu – 48% FiT | 2-4 Monate Reifezeit | ausgewogener Blauschimmelkäse von Simmentaler Kühen

1 Sorte | 12
2 Sorten | 18
3 Sorten | 24
5 Sorten | 32