

DESSERT

½ Portion

Erdbeeren | 17
Mascarpone | Schokolade | Baiser

Schwarzwälder «Modern» | 19
Felchlin Schokolade | Kirschstengel | Haselnussbiscuit
By Irene Mason

Cheesecake | 17
Zweierlei Frischkäse | Aprikose | Safran | Himbeersorbet

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



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

Unsere Guetzi 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 Fruchtebrot

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-Milchschaften

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