



# DESSERTKARTE

Kulinarisches Handwerk in der Mühle Tiefenbrunnen

Seit 1890

# GRAPPA

BRUNELLO L'ANIMA DI VERGANI .....	40%	2cl	8.00
AMARONE AFFINATA L'ANIMA DI VERGANI.....	40%	2cl	9.00
RISERVA L'ANIMA DI VERGANI .....	40%	2cl	9.00
MOSCATO L'ANIMA DI VERGANI .....	40%	2cl	8.00
PROSECCO L'ANIMA DI VERGANI .....	40%	2cl	8.00
MONPRÀ BERTA .....	40%	2cl	10.00
ACQUAVITE PRIMAGIOIA BERTA .....	44%	2cl	14.00
NEBBIOLO TRE SOLI TRE BARRIQUES BERTA .....	44%	2cl	16.00
PAOLO BERTA .....	44%	2cl	18.00
MARISA BERTA .....	45%	2cl	16.00
ROCCANIVO BERTA .....	45%	2cl	16.00
GRAPPA DI SAGRANTINO CAPRAI .....	45%	2cl	12.00
CASTELLO BERTA - TRA NOI AMARONE .....	42%	2cl	14.00
CASTELLO BERTA - TRA NOI BAROLO .....	42%	2cl	14.00
CASTELLO BERTA - TRA NOI BRUNELLO .....	42%	2cl	14.00

# DESSERT

„Ohne Fett? Ohne Zucker? Ohne mich!“  
– Gerhard Kocher

**WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE** ..... 15.00  
Mit altem Balsamico, Erdbeeren und Pfeffer

**CHEESECAKE** ..... 14.00  
Mit Zitronengras-Koriandersorbet und Himbeeren

**SCHWARZWÄLDER TRIFFT BLAUE ENTE** ..... 15.00  
Mit Schokoladenerde, weissem Schokoladenmousse  
und Kirschorbet

**TIEFENBRUNNEN SUMMER TRIFLE** ..... 15.00  
Mit Limettenschaum, Löffelbiskuit und Kokosglace

**MARILLENKNÖDEL** ..... 14.00  
Serviert mit Vanillesauce und süssen Crumbles

**HAUSGEMACHTE SORBETS** ..... Kugel 4.50  
Zitrone, Himbeer-Chili, Kirsch, Zitronengras-Koriander

**GLACÉS VON „LIPP“** ..... Kugel 4.50  
Schokolade, Vanille, Erdbeere, Sauerrahm Rahm 1.50  
Amaretto, Kaffee

**KÄSETELLER DER KÄSEREI JUMI** ..... klein 17.00  
Eine Auswahl an verschiedenen Käsesorten gross 23.00



Alle Preise in CHF und inklusive 8% MwSt.