

Dessert

½ Portion

Financier Holunderbeeren Sauerrahm-Schokoglace Vanillecreme	17
Cheesecake Aprikosen-Ragout	17
Pochierte Birne Haselnussglace Kakao-Knusper Himbeeren Tonkabohne	17
Buech-Schlattgut Coupe Pistazienglace Mangosorbet Haselnussglace schwarze Johannisbeere Schlagrahm	15
Soft-Eiskaffee Buech 9 16 Kirschwasser Schlagrahm	
Sorbet und Glace vom Schlattgut p/Kugel 6 Schokolade Vanille Sauerrahm Kokos Haselnuss Zitronensorbet Mangosorbet	



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-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 original Simmentaler Kühen

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