

THE BANK

Brasserie & Bar

DESSERT

SAUERRAHMSCHMARRN..... 12

Heumilcheis, Kompott der Saison

GRAND CRU SCHOKOLADEN SOUFFLÉ..... 10

Salzkaramell Eis, Cookie Crumbles

GEZOGENER WIENER APFELSTRUDEL 8

Vanille Sauce, Crème Chantilly

FRISCHE FRÜCHTE DER SAISON..... 13

Sorbet der Saison

HAUSGEMACHTE EIS UND SORBET VARIATION 10

Knusperbrett

GRAND CRU SCHOKOLADE BONBONIERE 10

Pralinen, Trüffel, Schokolade

KLASSIKER

Saisonale EMPFEHLUNG

MOHN NAPFKUCHEN glasierte Kirschen, Holunderschaum, Joghurt Sorbet..... 10

NOUGAT GRIESSKNÖDEL Cassis Coulis, Nussbrösel, Topfeneis 10

ERDBEERE CHARLOTTE Vanillemousse, marinierte Erdbeeren, Pistazieneis..... 10

Rohmilch KÄSE vom Jumi

3 ODER 5 SORTEN NACH WAHL 13 / 17

Feigensenf, Öfferl Brot

TRÜFFEL LA BOUSE Kuh, weich, Weißschimmel

PIXEL Kuh, weich, Blauschimmel

CIRONÉ Kuh, hart, 12 Monate gereift

C'EST BON Kuh, weich, Rotschmiere

ABEROT Kuh, weich, Rotschmiere

HANFMUTSCHLI Kuh, halbhart

BOCK BLOCK JUNIOR Schaf, hart, 2 Monate gereift

FESSLI JUNG Ziege, hart, 3 Monate gereift

CAPRIFLOCON Ziege, weich, Weißschimmel


OLIVER IVANSCHITS

Chef Pâtissier

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller gesetzlichen Steuern. Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können! Sollten Sie Fragen bezüglich Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.