

# THE BANK

Brasserie & Bar

## DESSERT

Seasonal

Classics

**PANETTONE** ..... 11  
Madagascar vanilla, blood orange, roasted almonds

**CHESTNUT MELANGE** ..... 11  
pickled mountain cranberries, dark chocolate

**FROZEN YOGURT** ..... 11  
Granny Smith apple, basil, pineapple

**VARIATION OF HOME MADE  
ICE CREAM AND SORBETS** ..... 11  
crispy fins

**SOUR CREAM SCHMARRN** ..... 12  
hay milk ice cream, seasonal compote *Signature*

**GRAND CRU  
SCHOKOLADEN SOUFFLÉ** ..... 12  
salted caramel, cacao crumbles, sour cherries

**VIENNESE APPLE STRUDEL** ..... 8  
Sauce Anglaise, Cream Chantilly

**MILLE FEUILLE** ..... 10  
Madagascar vanilla mouse, raspberries

## CHEESE *from Jumi & Maître Antony*

**DOLLY** goat, soft

**TRÜFFEL LA BOUSE** cow, soft

**FÄSSLI JUNG** goat, hard

**MÜRUCU** cow, blue mold

**BRILLAT SAVARIN** cow, soft

**BRIE DE MEAUX** cow, soft

**COMTÉ RESERVE** cow, semi-hard

**ÉPOISSES** cow, red mold

**CHOICE OF 3 OR 5** ..... 16 / 21  
fig mustard, Öfferl bread

  
**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.