

THE BANK

Brasserie & Bar

DESSERT

Saisonal

RHABARBER CRUMBLE 11

Buchweizen, Himbeeren, pochiertes Rhabarber

ERDBEERE FRAISER 11

marinierte Erdbeere, Biskuit, Madagaskar Vanille

FEDELKOCH 11

Mispel Kompott, Zimt, Milchschaum

HAUSGEMACHTE EIS UND SORBET VARIATION 11

Knusperbrett

Klassiker

SAUERRAHMSCHMARRN 16

Heumilcheis, Kompott der Saison

Signature

GRAND CRU SCHOKOLADEN SOUFFLÉ 12

Salzkaramell, Kakao Crumble, Sauerkirschen

GEZOGENER WIENER APFELSTRUDEL 10

Sauce Anglaise, Crème Chantilly

MILLE FEUILLE 13

Madagascar Vanillecreme, Himbeeren

KÄSE von Lumi & Maître Antony

DOLLY Schaf, Weichkäse

TRÜFFEL LA BOUSE Kuh, Weichkäse

FÄSSLI JUNG Ziege, Hartkäse

MÜRCHU Kuh, Blauschimmelkäse

BRILLAT SAVARIN Kuh, Weichkäse

BRIE DE MEAUX Kuh, Weichkäse

COMTÉ RESERVE Kuh, Halbhartkäse

ÉPOISSES Kuh, Rotschmierkäse

3 ODER 5 SORTEN NACH WAHL 16 / 21

Feigensenf, Öfferl Brot



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.