

# DESSERTS

## VERY BERRY

19

Warmer 1844 Schokoladenkuchen mit Himbeerganache, Himbeer Sorbet und Beerenkrokant  
Warm 1844 chocolate cake with raspberry ganache, raspberry sorbet and berry brittle

## LOST IN PARADISE

19

Mango – Kokosnuss Panna Cotta mit Passionsfrucht Gastrique, Kokosnuss Sorbet,  
frische Mango & Orangen – Crumble  
Mango – coconut Panna Cotta, passionfruit gastric, coconut sorbet, fresh mango & orange - crumble

## LEMON AFFAIR

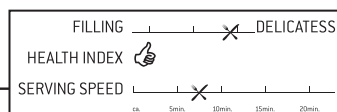
19

Zitronenmousse mit Erdbeergelee, Sables Breton, marinierte Erdbeeren, Frischkäse Eis  
Lemon parfait with strawberry jelly, sables Breton, marinated strawberries & cream cheese ice cream

## 1844 CHOCOHOLIC

 20

Schokoladenvariation «1844»\*  
Chocolate variety «1844»\*



## LAST SNOW IN SPRING

19

Weisse Schokoladen Crème mit Rhabarber, Englische Crème mit Ingwer  
White chocolate cream with rhubarb jelly & English cream with ginger

## PIECE OF CAKE

 15

Salziger Karamell Cheesecake mit Nougatine & Traubengel  
Salty caramel cheesecake with nougatine & grapes gel

## CULINARY FIREWORK

32

Eine kleine Reise durch die Dessertkarte  
Discover a selection of our Pastry Chef / It's all about sweets

## SAY CHEESE

18/27

Auswahl an Käse, ausgesucht von unserem Küchenchef Olivier Rais  
Assorted cheese, selected by our head chef Olivier Rais




\*1844 Chocolat Baur au Lac ist eine exklusive Assemblage verschiedener Kakaosorten, sorgfältig zusammengestellt von unserem Chef Pâtissier, Stefan Howells. Diese einzigartige Schokoladenrezeptur zeichnet sich durch kräftige Kakaonoten, Fruchtigkeit und leichte Röstaromen aus. Degustieren Sie die exquisite Kreation in unseren Schokoladen-Desserts und verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit einer Überraschung der besonderen Art. Die 1844 Chocolat Baur au Lac ist auch als Tafel [CHF 12.00] oder als Napolitains [CHF 24.50] zum Kauf erhältlich.

\*1844 Chocolat Baur au Lac represents an exclusive selection of assorted cocoa varieties carefully composed by our Pastry Chef, Stefan Howells. This unique chocolate recipe is distinguished primarily by its strong cocoa flavour, fruitiness and subtle roasted taste. Enjoy this exquisite creation in our chocolate desserts. Treat your loved ones with a special present. Our 1844 Chocolat Baur au Lac is available for purchase as chocolate bar [CHF 12.00] or napolitains [CHF 24.50].

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen.  
For information's concerning allergies or intolerances, please do not hesitate to ask our service personnel.

 Schnell zubereitet.

 Empfehlenswert für Konzertgäste.