

SÜSSSPEISEN – DESSERTS

Nesselrode "Ochsen Style" 17.00
 Maronenpüree mit eingelegten Zuger Amarena Kirschen
 Menringue und frisch gefrorenem Pistazieneis
*Chestnuts "Ochsen Style" with meringue, Amarena Cherry ragout
 and Pistachio ice cream*

Dreierlei Sorbets mit Kokosnusssauce und Amaretti Tuille 17.00
Sorbet trio with coconut sauce and Amaretti tuille

Muskatkürbis-Zimthalbgefrorenes 16.50
 mit weisser Felchlin Schokoladenglasur
 Mandelcreme und rassige Rauchsatz-Pistazien
*Pumpkin-Cinnamon parfait with white chocolate glaze,
 Almond cream and spiced smoked salt pistachios*

"Ochsen-Spezialität" (15 Min.) 18.50
 Cremiges Vanilleeis, ganz frisch geeist
 mit warmer Schokoladensauce von
 der Felchlin Grand Cru Madagascar Couverture
"Ochsen Specialty"
*Creamy vanilla ice cream lavished with
 warm Felchlin Grand Cru Madagascar chocolate sauce*

Zuger Kirschtorte 8.00
Special Zug cake with Kirsch

Frische Ananas mit Maraschino mariniert 14.00
Fresh pineapple marinated in Maraschino liquor

Spezielle Rohmilch-Käseauswahl ab 12.00
 vom Wagen (abends)
*Assortment of special raw cheeses
 from the trolley (evenings only)*

DESSERTWEINE - DESSERT WINES

Riesling Kabinet Brauneberger Juffer Nr. 4 9.00/dl
 Willi Haag – Brauneberg – Mosel

Château Lafaurie-Peyraguey 1999 15.00/dl
 1^{er} Grand Cru Sauternes - Bordeaux

Eine reiche Auswahl an Dessertweinen finden Sie auf unserer Weinkarte.
A wonderful assortment of dessert wines can be found on our wine list.