

SÜSSSPEISEN – DESSERTS

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

Birnenstrudel 16.50
 mit Vanillesauce und Sauerrahmeis
*Pear strudel
 with vanilla sauce and sour cream ice cream*

Torronehalbgefrorenes 17.50
 mit Felchlin Schokoladenglasur
 Glühweinfrüchteragout und Tonkabohnencrumble
*Torrone half frozen
 with Felchlin chocolate glaze
 mulled wine fruit ragout and tonka bean crumble*


"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 und Minze 18.00
Fresh pineapple with Maraschino and mint

Spezielle Rohmilch-Käseauswahl ab 14.00
 vom Wagen (abends)
*Assortment of special raw cheeses
 from the trolley (evenings only)*

DESSERTWEINE - DESSERT WINES

Riesling Spätlese Oberremmeler Hütte  12.00/dl
 von Hövel – Oberremmel – Mosel

Château Nairac 2012 17.50/dl
 Sauternes-Barsac

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