



DESSERTS

KLASSIKER

- RÜEBLI-ORANGEN-TIRAMISU** 12.50
mit Rüeblischnaps von
«Doesches Likör Boutique»
- o **HOUSE-DESSERT** mit Lemon Taste 11.50
oder mit hausgemachtem
Arancino (Orangenlikör) 11.50
- o **SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ**
—15 MINUTEN BACKZEIT— 14.50
mit Kaffee-Schaum und Orangensalat
parfümiert mit Grand Marnier

SAISONAL

- APFEL CRUMBLE GRATIN** 14.50
mit Zitronen-Zesten
und Vanilleglacé
- HASELNUSS CUPCAKE** 11.50
mit Nutella-Topping und
Vanilleglacé
- o **KOKOSNUSS PANNA COTTA** 9.50
mit Mangopüree

KÄSE

- **KÄSE-TELLER** 11.50
mit Zürcher Bachthal-Käse,
Bio Kräuterzauber Bergkäse
und Dallenwiler Geisskäse

GLACÉ & COUPES

- o **ZITRONENSORBET** 11.50
mit Vodka oder Prosecco
- NUSSGLACÉ** mit Eierlikör 7.50
- o **EISKAFFEE** Vanille- und 10.50
Moccaglacé, Espresso und Rahm
- o **COUPE DÄNEMARK** 10.50
Vanilleglacé, Schokoladensauce
und Rahm
— KLEIN 6.50 —
- KUGEL GLACÉ/SORBET** 3.50
— PRO KUGEL —
- o Baumnuss, Stracciatella
- o Vanille, Mocca, Schokolade
- o Zitronensorbet, Himbeersorbet
- o **PORTION RAHM** 1.50

o GLUTENFREI

- Möglichkeit von glutenfreier Zubereitung.
Bitte informieren Sie in jedem Fall unser
Service-Team!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die
Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf
Anfrage gerne.

Restaurant Au Gratin
Bahnhofplatz 2, 8001 Zürich
044 221 38 00, www.newszh.ch

Alle Preise in CHF
Inkl. 7.7% MwSt.



KAFFEE UND SPIRITUOSEN

KAFFEE MIT SCHUSS

NEWS KAFI mit Kahlua, Caramelsirup, Milch und Rahm	12.50	CARAJILLO mit Brandy oder Tequila	8.00
IRISH COFFEE mit Jameson Irish Whiskey und Rahm	12.50		

SPIRITUOSEN

COGNAC Hennessy X.O 40 Vol % — 2 cl	21.00	DIGESTIVE Arancino by News (Orangenlikör) 24 Vol % — 2 cl	5.00
Martell VS 40 Vol % — 2 cl	8.50	EISKALT GENIESSEN Rüeblichsnaps von «Doesches Liquor Boutique» 50 Vol % — 2 cl	7.50
BRANDY Lepanto P.X. 36 Vol % — 2 cl	10.00	Williamine Morand 43 Vol % — 2 cl	7.00
GRAPPA «Paesanella» Grappa di Brunello 41 Vol % — 2 cl Rebsorte: Sangiovese	9.00	Kirsch Edelbrand 40 Vol % — 2 cl	7.00
«Paesanella» Grappa di Amarone 41 Vol % — 2 cl Rebsorte: Corvina, Rondinella & Molinara	9.00	Vieille Prune Morin VSOP 41 Vol % — 2 cl	7.00
		Calvados Morin 40 Vol % — 2 cl	7.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Restaurant Au Gratin
Bahnhofplatz 2, 8001 Zürich
044 221 38 00, www.newszh.ch

Alle Preise in CHF
Inkl. 7.7% MwSt.