



DESSERTS

KLASSIKER

RÜEBLI-ORANGEN-TIRAMISU 12.50
mit Rüeblischnaps von
«Doesches Likör Boutique»

o **HOUSE-DESSERT** mit Lemon Taste 11.50

o **SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ**
— 15 MINUTEN BACKZEIT — 14.50
mit Kaffee-Schaum und Orangensalat
parfümiert mit Grand Marnier

SAISONAL

CHRIESI GRATIN 14.50
mit Limetten-Streusel
und Vanilleglacé

o **CARAMEL-CHÖPFLI** 9.50
mit Schlagrahm

o **COUPE NESSELRODE** 12.50
Vermicelles, Meringue,
Vanilleglacé und Rahm

o **VERMICELLES** 9.50
mit Meringue und Rahm

KÄSE

• **KÄSE-TELLER** 11.50
mit Parmesan, Gruyère
und Dallenwiler Geisskäse

GLACÉ & COUPES

o **ZITRONENSORBET** 11.50
mit Vodka oder Prosecco

NUSSGLACÉ mit Eierlikör 8.50

o **EISKAFFEE** Vanille- und
Moccaglacé, Espresso und Rahm 10.50

o **COUPE DÄNEMARK** 11.50
Vanilleglacé, Schokoladensauce
und Rahm
— KLEIN 7.80 —

KUGEL GLACÉ/SORBET 3.80
— PRO KUGEL —

o Baumnuss, Stracciatella
o Vanille, Mocca, Schokolade
o Zitronensorbet, Himbeersorbet

o **PORTION RAHM** 1.50

o **PORTION SCHOKOLADENSAUCE** 2.50

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	8.00
IRISH COFFEE mit Jameson Irish Whiskey und Rahm	12.50		

SPIRITUOSEN

COGNAC Rémy Martin X.O 40 Vol % — 2 cl	21.00	DIGESTIVE Arancino by News (Orangenlikör) 24 Vol % — 2 cl	5.00
Rémy Martin 1738 40 Vol % — 2 cl	11.00	EISKALT GENIESSEN Rüeblichsnaps von «Doesches Liquor Boutique» 50 Vol % — 2 cl	7.50
Martell VS 40 Vol % — 2 cl	8.50	Williamine Morand 43 Vol % — 2 cl	7.00
BRANDY Lepanto P.X. 36 Vol % — 2 cl	10.00	Kirsch Edelbrand 40 Vol % — 2 cl	7.00
GRAPPA «Paesanella» Grappa di Brunello 41 Vol % — 2 cl Rebsorte: Sangiovese	9.00	Vieille Prune Morin VSOP 41 Vol % — 2 cl	7.00
«Paesanella» Grappa di Amarone 41 Vol % — 2 cl Rebsorte: Corvina, Rondinella & Molinara	9.00	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.