



DESSERT

| | |
|---|--------------------|
| Degustazione di Fruttini | 16 |
| Fruchtsorbets direkt in der Frucht serviert | |
| Millefoglie alla vaniglia | 15 |
| Vanille-Crèmeschnitte | |
| Panna cotta alla cannella con prugne | 15 |
| Zimt-Panna Cotta / lauwarne Zwetschgen | |
| Cannoli con ricotta, cioccolato e pere | 14 |
| Frittierte Teigrolle / Ricotta / Schokolade / Birne | |
| Affogato al caffè | 9 |
| Eiskaffe | |
| Gelati / Sorbetti | 4 pro Kugel |
| Vanille, Schokolade, Pistazie | |
| Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere | |



FORMAGGI

| | |
|---|---------------|
| Taleggio DOP Lombardia | a pasta molle |
| Monatasio DOP Friuli | semi duro |
| Fiore Sardo DOP Sardegna | semi duro |
| Gorgonzola DOP Lombardia | muffa blu |
| Parmigiano Reggiano DOP Emilia Romagna | duro |
| Piatto di formaggio Käse Teller | 22 |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Ristorante Hönggerhof / Am Wasser 161 / 8049 Zürich
+41 44 293 13 13 / info@hoenggerhof.ch /
www.hoenggerhof.ch