

Dessert- und Glacekarte

Etwas Süßes im Herbst

- | | |
|---|------------------|
| Lauwarmes Apfelkuchlein mit Streusel
serviert mit Vanilleeis und Rahm | CHF 12.00 |
| Nougat-Eisroulade mit frischen Waldbeeren
und Haselnussglace | CHF 12.00 |
| Portion Vermicelle
auf Merinque mit Rahm | CHF 7.00 |
| Creme-brûlée
mi geeisten Waldbeerpralinen serviert | CHF 11.00 |
| Marinierte Fellenbergzweitschen
mit Zimteis | CHF 11.00 |
| Tobleroneparfait „Black – White“
mit Sesamkrokant und Früchten | CHF 13.00 |

Ich bin froh, dass ich mein Essen nicht selbst jagen muss.

*Ich wüsste gar nicht,
wo Chicken-Nuggets leben.*

Unsere Coupes

Coupe Nesselrode

feines Marronipüree
auf Merinque mit Vanilleeis und Rahm

CHF 11.50

Eiskaffee mit Kirsch

CHF 13.00

Hausgemachtes Merlot-Traubensorbet

mit seinem Geist

CHF 11.50

Coupe Danmark

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Rahm

CHF 12.00

Coupe Baileys

Vanille- und Kaffeeglace mit Baileys und Rahm

CHF 12.50

Glacesorten

Rahmeis

Vanille, Choco-Brownies, Caffè Croccante,
Zimt, Haselnuss, Pistazie

Sorbets

Zitrone, Zwetschge

Preis pro Kugel

CHF 3.50

Rahmzuschlag

CHF 1.50