

Dessert- und Glacekarte

Etwas Süßes im Frühling

Frische Erdbeeren mit Rhabarberschaum mit Pinieneis	CHF	11.50
Bananen-Erdbeergratin mit Eiercognac-Glace serviert	CHF	13.00
Rhabarber-Streuselkuchen mit Joghurteis und Früchten	CHF	12.00
Tobleroneparfait „Black & White“ mit Sesam-Krokant auf Erdbeersalat mit Minze	CHF	13.50
Hausgemachtes Caramelköpfl mit Früchten und Rahm	CHF	9.50
Portion Erdbeeren mit flüssigem oder geschlagenem Rahm	CHF	7.50

**Manche können kochen, die Anderen
können backen.**

**Ich kann essen, ich bin ein wichtiges
Bindeglied der Gesellschaft.**

K R U Z

hotel restaurant sachseln

Unsere Coupes

Coupe Danmark Vanilleeis mit Schokoladensauce und Rahm	CHF	12.00
Eiskaffee mit Kirsch	CHF	13.00
Coupe Romanov Erdbeeren mit Vanille-Erdbeerglace und Rahm	CHF	11.50
Bananensplit mit Vanilleeis und Schokoladensauce Rahm und geröstete Mandeln	CFR	12.50
Coupe Baileys Vanille- und Kaffeeglace mit Baileys und Rahm	CHF	12.50
Hausgemachtes Erdbeersorbet mit Ramazotti Rosato	CFR	8.50

Glacesorten

Rahmeis
Vanille, Erdbeer, Choco-Brownies, Caffè Croccante,
Stracciatella, Eiercognac, Joghurt

Sorbets
Zitrone, hausgemachtes Erdbeersorbet

Preis pro Kugel	CHF	3.50
Rahmzuschlag	CHF	1.50