

Dessertkarte



Desserts

Coupe Romanoff	13.00
mit marinierten Erdbeeren, Vanilleglace und Rahm	
Portion Erdbeeren	10.50
mit flüssigem oder geschlagenem Rahm	
Hausgemachter Apfelstrudel*	12.00
mit Vanilleglace	
mit Rahm	+1.80
Hausgemachtes Caramelköpfl*	7.70
mit Rahm	
	+1.80
Apfelküchlein	9.50
mit Vanillesauce	
Cassata*	6.90
mit Rahm	
	+ 1.80
mit Maraschino	
	+ 1.80
Früchtekuchen	5.70
«äs het solang's het»	
mit Rahm	
	+1.80

Mini Desserts (im Glas serviert)

Panna Cotta* mit marinierten Erdbeeren	6.50
Apfelkracher* Apfelmus, Vanilleglace, Caramelsauce, Crumble und Rahm	7.50
Mini Coupe Baileys* Vanille & Kaffeeglace mit Baileys und Rahm	7.50
Mini Coupe Brownie* (vegan) mit Kokosnussglace, veganem Brownie und Caramelsauce	7.50



Coupes und Sorbets

Coupe Dänemark Vanilleglace garniert mit Rahm, Mandelsplittern und warmer Schokoladensauce	12.50
Coupe Exotic Mango-Passionsfruchtglace, Kokosnussglace garniert mit Rahm und Erdbeersauce	12.00
Eiskaffee Kaffeeglace garniert mit Rahm und Moccacatopping	11.50
Zwetschgensorbet Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser	11.50
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Wodka	11.50

Unsere Glacé-Aromen

- Vanille
- Mocca
- Kokosnuss (vegan)
- Vanilleglace (vegan)
- Erdbeere
- Schokolade
- Caramel
- Zitronensorbet (vegan)

Unsere Sorbet-Aromen

- Zitrone
- Zwetschge
- Mango-Passionsfrucht

Preis pro Kugel 3.90

Rahmzuschlag 1.80

Frappés

Frappe 4dl

8.70

Sorten: Vanille, Schoggi, Mocca, Erdbeer, Banane

Kinderdesserts



Pingolino zum Ausmalen mit Farbstift 7.00

Schokoladenglace

Jumpy Becher mit Froschspielzeug 7.00

Erdbeerglace

Unsere Kinderdessert sind glutenfrei, hergestellt in der Schweiz, aus rein natürlichen Zutaten und palmölfrei

Gerne servieren wir Ihnen ausgewählte Desserts und Frappés (2dl) als kleine Portion mit einer Reduktion von CHF 1.50 (*ausgenommen)

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt