

Dessertkarte

Lassen Sie sich verzaubern von unseren exklusiven Dessert-Kreationen, die wir frisch für Sie mit feinstem Glacé und viel Liebe nach Art des Hauses zubereiten. Ganz bewusst haben wir Desserts in eher kleinen Portionen kreiert, damit Sie Ihren Besuch bei uns süss und mit Wohlgefühl abrunden können.

Und nun: einfach geniessen!

Unsere Glacésorten

Vanille
Stracciatella
Caramel
Café
Grappa la Ticinella
Erdbeer
Zimt
Zwetschgen Sorbet
Zitronen Sorbet

Preis pro Kugel Fr. 3.50
 Rahmzuschlag Fr. 1.50

Kinder Dessert

Panda Fr. 7.00
 Vanille Glacé
Hippo Fr. 7.00
 Erdbeer Glacé
Birdy Fr. 7.00
 Schokolade Glacé

Sorbets

Fr. 11.50
Zwetschgen mit Vieille Prune
Zitronen mit Wodka

Coupe Kreationen

Coupe Danemark Fr. 10.50
 Vanille-Rahmglacé mit Choco-Sauce und Rahm
Café Glacé Fr. 10.50
 Café-Rahmglacé mit Rahm
Meringues Glacé Fr. 12.50
 Vanille- und Erdbeer-Rahmglacé, Meringues und Rahm
Meringues mit Rahm Fr. 9.50
Kreation Baileys Fr. 11.50
 Vanille- und Café-Rahmglacé mit Baileys übergossen,
 garniert mit gebrannten Mandeln
Secondo Fr. 9.50
 Grappa-Rahmglacé, übergossen mit einem Espresso,
 garniert mit Ameretti-Biscuits
Affogato al caffè Fr. 9.50
 Vanille-Rahmglacé übergossen mit einem Espresso
Goldmarie Fr. 9.50
 Zimt-Rahmglacé, getrocknete Apfelwürfel,
 Schlagrahm und Zimt

Hausspezialitäten

Caramelköpfl Fr. 10.50
 mit Früchten und Rahm
Schokoküchlein Fr. 12.50
 Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
 serviert mit einer Kugel Vanille-Rahmglacé
Vermicelles mit Meringues & Rahm Fr. 9.50
Coupe Nesselrode Fr. 11.50
 Vanille-, Caramel-Glacé mit Meringues,
 Vermicelles und Rahm