Unsere Desserts im Frühling

Haus-Spezialitäten

Gerührter Eiskaffee
mit Cherry Brandy — Fr. 12.00

Limetten-Mousse
mit Kokoskrokant und mit Chili marinierter Mango — Fr. 14.00

Meringue-Taler
mit Rhabarbercreme und Banane — Fr. 13.50

Blaubeer-Cheesecake
mit Karamellsauce und Früchten — Fr. 13.00

Caramelköpfli mit Rahm — Fr. 10.00

Schokoladenmousse
am Tisch serviert mit Greyerzer Doppelrahm — Fr. 14.00

Dessertteller "Dübelstein"
Cremig, gebacken, fruchtig und gefroren — Fr. 16.00

Coupes

Coupe Dänemark — Fr. 12.80
Vanille Glacé mit Schokoladensauce

Sorbet "Quitte" — Fr. 12.80
Zitronen-Sorbet
mit hausgemachtem Quittenlikör

Coupe Apfelstrudel — Fr. 13.00
Vanilleglace, Apfelkompott, Nusskrokant, Karamellsauce und Strudelteig

Geeister Rhabarber Mimosa — Fr. 12.80
Rhabarber/Vanillesorbet mit Champagner

Glacés

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mokka, Walnuss, Stracciatella, Sauerrahm, Banane

Pro Kugel — Fr. 5.00
Mit Schlagrahm — Fr. 1.50

Sorbets

Zitrone, Himbeere (vegan), Blutorange, Mango-Passion (vegan), Rhabarber/Vanillesorbet (vegan)

Für die Chline...

Dino's Vanilleglacé mit Schoggisoose im Porzelantassli — Fr. 6.50

Kinder Glacé
nach Wahl, mit Smarties & Gummibärli — Fr. 5.00