

Unsere Desserts im Frühling

Haus-Spezialitäten

Gerührter Eiskaffee

mit Cherry Brandy

Fr. 12.00

Panna Cotta von weisser Schokolade
und Passionsfrucht

Fr. 13.00

Hausgemachte Cremeschnitte

mit Rhabarber und Orange

Fr. 13.00

Quarktorte mit Himbeergelee

dazu eine Früchtégarnitur

Fr. 13.00

Caramelköppli 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

Coupe Tiramisu

Fr. 13.00

Mascarponeglacé mit Löffelbiskuit und
Kaffeesirup

Sorbet "Waldmann"

Fr. 12.80

Zitronen-Sorbet mit Holunderlikör

Geeister Rhabarber Mimosa

Fr. 12.80

Rhabarber/Vanillesorbet mit
Champagner

Glacés

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

Sorbets

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

Pro Kugel

Fr. 5.00

Mit Schlagrahm

Fr. 1.50

Für die Chline...

Dino's Vanilleglacé mit Schoggisoose im Porzellantassli

Fr. 7.00

Kinder Glacé

nach Wahl, mit Smarties & Gummibärli

Fr. 5.00