

# Unsere Desserts im Winter

## Haus-Spezialitäten

### **Gerührter Eiskaffee**

mit Cherry Brandy

Fr. 12.00

### **Vanillewaffel** mit Zimtglacé

mit Vanille von "The Vanilla-Manufaktur" Schlieren  
dazu Apfelkompott

Fr. 13.00

### **Lauwarmer Schokoladenkuchen**

mit Ingwer-Birnensorbet

Fr. 13.00

### **Caramelköpfli** mit Rahm

Fr. 10.00

### **Schokoladenmousse**

am Tisch serviert mit Greyerzer Doppelrahm

Fr. 14.00

### **Dessertteller "Dübelstein"**

Cremitig, gebacken, fruchtig und gefroren

Fr. 16.00

## Coupes

### **Coupe Dänemark**

Fr. 12.80

Vanille Glacé mit Schokoladensauce

### **Coupe Nesselrode**

Fr. 13.00

Vanilleglacé, Vermicelles, Meringue und  
Rahm

### **Sorbet "Waldmann"**

Fr. 12.80

Zitronen-Sorbet mit Holunderlikör

### **Vermicelles Törtchen**

Fr. 12.00

mit Vanillecreme, Schlagrahm und  
Früchten

## Glacés

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

## Sorbets

Zitrone, Himbeere (vegan), Ingwer-Birne,  
Mango-Passion (vegan), Quitte,  
Zwetschge (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