

# Unsere Desserts im Advent

## Haus-Spezialitäten

### **Gerührter Eiskaffee**

mit Cherry Brandy

Fr. 12.00

### **«Weisse Weihnachten»**

selbstgemachte Meringue-Schneekugel, gefüllt mit Mandarinenmousse und eingelegten Mandarinen-Filets

Fr. 14.00

### **Schokoladenmousse**

am Tisch serviert, mit Greyerzer Doppelrahm

Fr. 14.00

### **Caramelköpfl** mit Rahm

Fr. 10.00

### **Lauwarmer weisser Schokoladenkuchen**

mit Caramelita-Glacé & Kumquat-Kompott

Fr. 13.00

### **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 & Rahm

### **Sorbet "Waldmann"**

Fr. 12.80

Zitronen-Sorbet mit Holunderlikör

### **Vermicelles-Türmli**

Fr. 14.00

mit Schokoladenbiscuit, Marroni Mousse & Feigen

## Glacés

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

## Sorbets

Zitrone, Himbeere (vegan), Cassis, Mango-Passionsfrucht (vegan), Quitte, Zwetschge (vegan), Preiselbeer-Birne

### **Pro Kugel**

Fr. 5.00

### **Mit Schlagrahm**

Fr. 1.50

## Für die Chline...

**Dino's** Vanilleglacé mit Schoggisoose im Porzelantassli

Fr. 7.00

### **Kinder Glacé**

nach Wahl, mit Smarties & Gummibärli

Fr. 6.00