

Unsere Desserts im Herbst

Haus-Spezialitäten

Gerührter Eiskaffee

mit Cherry Brandy

Fr. 12.00

Apfel -Nougat Parfait-Würfel

mit Baileys Caramel Sauce

Fr. 13.00

Kuchen/ Cakes / Wähen

Je nach Tagesangebot, fragen sie unseren Service-Mitarbeitenden

Fr. 13.00

Caramelköppli mit Rahm

Fr. 10.00

Schokoladenmousse

am Tisch serviert mit Greyerzer Doppelrahm

Fr. 14.00

Hausgemachte Süssmostcrème im Strudelteigkörbchen

mit mariniertem Kürbis

Fr. 13.00

Dessertteller "Dübelstein"

Cremig, 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- Türmli

Fr. 14.00

mit Schokoladenbiscuit, Marroni Mousse & Feigen

Glacés

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

Sorbets

Zitrone, Himbeere (vegan), Cassis, Mango-Passion (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 Porzellantassli

Fr. 7.00

Kinder Glacé

nach Wahl, mit Smarties & Gummibärli

Fr. 6.00