

Saisonglacés

<i>Vanille, Erdbeer, Sauerrahm, Schokolade, Mokka, Walnuss, Schlagrahm</i>	4.50 1.60
--	--------------

Sorbets

<i>Zitrone, Himbeer (vegan), Quitten Mango-Passion (vegan), Zwetschgen (vegan)</i>	4.50
--	------

Coupes

<i>Coupe Dänemark Vanilleglacé mit heisser Schokoladensauce</i>	12.60
---	-------

<i>Sorbet "Waldmann" Zitronen-Sorbet mit hausgemachtem Holunderlikör</i>	12.60
--	-------

<i>Coupe Nesselrode Vanilleglacé, Vermicelles, Meringue und Rahm</i>	12.60
--	-------

Vermicelles

<i>Nature</i>	10.00/7.00
<i>mit Rahm oder Meringue</i>	11.60/8.60
<i>mit Meringue und Rahm</i>	13.20/10.20

Haus-Spezialitäten

<i>Gerührter Eiskaffee mit Cherry Brandy</i>	11.00
--	-------

<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce</i>	12.00
--	-------

<i>Caramelköpflì mit Rahm</i>	8.50
-------------------------------	------

<i>Soufflé Glacé "Grand Marnier"</i>	12.00
--------------------------------------	-------

<i>Schokoladenmousse am Tisch serviert mit Doppelrahm</i>	14.00
---	-------

<i>Dessertteller "Dübelstein" Cremig, gebacken, fruchtig und gefroren</i>	14.00
---	-------

Für die Chline...

<i>Dino's (im Porzelantassli) (Vanilleglacé mit Schoggi-soose)</i>	6.50
--	------

<i>Kinder Glacé nach Wahl, mit Smarties & Gummibärli</i>	4.50
--	------