

Saisonglacés

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

Sorbets

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

Coupes

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

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

<i>Coupe Nesselrode</i>	
<i>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</i>	
<i>mit Cherry Brandy</i>	11.00

<i>Soufflé Glacé "Grand Marnier"</i>	11.50
--------------------------------------	-------

<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen</i>	
<i>mit Caramelsauce</i>	13.00

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

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

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

Für die Chline...

<i>Dino's (im Porzelantassli)</i>	
<i>(Vanilleglacé mit Schoggiisoose)</i>	6.50

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