

## 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), Zwetschgen (vegan)</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>Kirschparfait</i>	
<i>mit Schokolade und Kompott</i>	12.00

<i>Kürbis-Tarte</i>	
<i>mit Vanilleglacé und steirischem Kürbiskernöl</i>	12.00

<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 Porzellantassli)</i>	
<i>(Vanilleglacé mit Schoggisoose)</i>	6.50

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