

Bewährtes

Apfelstrudel , mit Rahm	Fr. 12.00
Apfelstrudel , mit Rahm und Vanillesauce	Fr. 14.50
Apfelchüechli , mit Rahm und Vanillesauce	Fr. 14.00
Warme Zwetschgen , mit Zimtglace	Fr. 13.00
Schokoladenmousse , mit Rahm	Fr. 13.00
Schoggikuchen , mit Vanillesauce	Fr. 14.00
Frischer Fruchtsalat , mit Rahm	Fr. 12.80
Frischer Fruchtsalat , mit Maraschino oder Kirsch	Fr. 15.00
Karamelköppli , mit Rahm	Fr. 10.50
Panna Cotta , mit marinierten Beeren	Fr. 14.00
Gebrannte Crème , mit Rahm	Fr. 11.50
Cassata , ohne kandierte Früchte	Fr. 11.50
Soufflé Glace Grand Marnier	Fr. 13.50

Sorbets

Sorbet Colonel , mit Wodka	Fr. 14.00
Sorbet Citro , mit Limoncello	Fr. 14.00
Zwetschgensorbet , mit Vieille Prune	Fr. 14.00
Blutorangensorbet , mit Prosecco	Fr. 14.00

Glacekugeln

1 Kugel Glace , Aroma nach Wahl, ohne Rahm	Fr. 4.90
Jede weitere Kugel plus	Fr. 4.00
Rahmzuschlag	Fr. 1.50
Zusätzlich warme Schokoladensauce	Fr. 2.50

Rahmglace Aromen

Caramel, Chocolat, Vanille, Zimt, Stracciatella, Erdbeere, Mokka

Sorbets Aromen

Zitrone, Zwetschge, Blutorange



Coupes

Maison	Fr. 14.00
Stracciatella-, Schoggi-, Caramelglace, mit Bananen in Baileys	
Winterhüsli	Fr. 14.00
Stracciatellaglace, mit Baileys	
Dänemark	Fr. 13.50
Vanilleglace und Schoggisauce	
Banana	Fr. 14.00
Stracciatella- und Zimtglace, mit Bananen und Eierlikör	
Karibik	Fr. 13.50
Blutorangen- und Zitronensorbet, mit frischen Ananasstückli	
Bananensplit	Fr. 14.50
Vanille- und Schoggiglace, mit Banane, Schoggisauce	
Berry	Fr. 14.00
Vanille- und Zimtglace, mit Beeren	
Wienerkaffee	Fr. 10.00
Vanilleglace, mit heissem Kaffee	
Eiskaffee	Fr. 10.00
mit Rahm	

Marroni, Vermicelle und Meringue

Marronimousse , mit Rahm	Fr. 12.50
Portion Vermicelle , mit Meringue und Rahm	Fr. 12.90
Coupe Nesselrode	Fr. 14.50
Vanilleglace, mit Meringue und Rahm	
Meringue Chantilly , mit Rahm	Fr. 10.50
Meringue Glaces , Erdbeer- und Vanilleglace, mit Rahm	Fr. 12.80



Alle Preise inklusive MwSt.