



Hausgemachte Desserts

Lauwarmes „Chocolat-Chüechli“ mit Sauerrahmglace & Rahm	Fr. 12.50
Crema catalana	Fr. 12.50
Mousse au chocolat	Fr. 13.50
Himbeerenparfait mit Rahm	Fr. 11.50
Panna cotta mit Erdbeeren (für Diabetiker geeignet)	Fr. 13.50
Saison Tirami Su nach Art des Hauses	Fr. 11.50

Leuen Dessert

3 verschiedene Mini Desserts.
Nicht zu viel, nicht zu wenig, einfach „grad richtig“
Fr. 13.50



Coupes

Le Colonel Sorbet Citron mit Vodka	Fr. 14.50
Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune	Fr. 14.50
Plozza Sorbet Blutorange mit Plozza Schaumwein	Fr. 14.50
Banana Split Vanilleglace, Banane & Schokoladensauce	Fr. 13.50
Coupe Danemark Vanilleglace & Schokoladensauce	Fr. 13.50
Café glacé	Fr. 12.50
Café glacé gerührt	Fr. 12.50



Mini Coupes

Mini Danemark Vanilleglace & Schokoladensauce	Fr. 8.50
Mini Bananasplit Vanilleglace mit Bananenstücken & Schokoladensauce	Fr. 8.50
Affogato al caffè	Fr. 8.40
1 Kugel Sorbet nach Wahl mit einem „Schuss“ Alkohol	Fr. 7.50



Saison

Mini Romanoff	Fr. 9.50
Coupe Romanoff	Fr. 13.50
Portion Erdbeeren Nature	Fr. 11.00
Portion Edbeeren mit Rahm	Fr. 13.50



Glacearomen

Zwetschgensorbet

Citronensorbet

Blutorangensorbet

Vanille, Chocolat, Erdbeer, Mocca, Sauerrahmglace

Kugel Glace
Rahm

Fr. 3.50

Fr. 2.50