

UNSER CHEF PÂTISSIER MAX  
EMPFEHLT IHNEN DESSERTS

PFIRSICH THYMIAN PARFAIT mit Tonkabohnenstreussel und Saturnpfirsich-Blaubeer-Kompott	15.80
ANANASCARPACCIO dazu hausgemachtes Himbeer-Cassissorbet mit Schokostückchen und einem Schuss Gin	14.90
WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE mit frischen Himbeeren und gerösteten Mandeln	13.90
ERDBEER UND PFEFFER marinierte Erdbeeren mit Grand Marnier Minze und einem Pfefferespuma	13.90
KLEINERE PORTION	9.90
COUPE ROMANOFF marinierte Erdbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm	13.90
KLEINERE PORTION	9.90
PORTION FRISCHE ERDBEEREN	
Natur	11.50
mit Schlagrahm	14.00
mit Flüssigrahm	14.00

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HAUSGEMACHTES CARAMELKÖPFLI garniert mit Schlagrahm und Früchten	7.90
HANDGERÜHRTER EISKAFFEE eine Spezialität des Hauses, verfeinert mit Kaffeelikör und garniert mit Schlagrahm	10.80
KLEINE PORTION	8.80
BRÄNNTI CREME nach einem Rezept unserer Grossmutter	11.20
KLEINE PORTION	9.20
BANANENSPLIT - MAX HAVELAAR BANANEN Vanilleglace wird von einer Banane umarmt. Das Ganze wird mit heisser Schokolade übergossen und mit Schlagrahm garniert	13.50
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN mit einer Kugel Vanilleglace und Schlagrahm	13.80
COUPE DANEMARK immer wieder gut! Köstliches Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm	12.50
KLEINE PORTION	9.50
AEMMITALER MERÄNGGE mit Schlagrahm	9.50
AEMMITALER MERÄNGGE mit Vanilleglace und Schlagrahm	12.50
GLACEKUGELN Vanille, Mocca, Zitrone, Zwetschge	3.80
HAUSGEMACHTE GLACEKUGELN Himbeer-Cassis, Erdbeer, Schoggi	4.20
MIT RAHM ZUSCHLAG	2.00
2 KUGELN ZITRONENSORBET MIT VODKA	9.50
3 KUGELN ZITRONENSORBET MIT VODKA	12.90
2 KUGELN ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE	9.50
3 KUGELN ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE	12.90

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.