

# *Dessert-Karte*



PASSION GENUSS ERLEBNIS

*Gutes Essen  
lässt Sorgen vergessen...*



**ZUM DESSERT**

# Glace

<b>WARMER ORANGEN-GEWÜRZ-SALAT</b>	CHF 12.00
Vanilleglace, Mandel-Kakao-Tuille, Rahm	
<b>VANILLE-ORANGEN-DESSERT</b>	CHF 12.00
Vanille-Orangen-Glace, Chocolatbiscuit, Orangenstücke, Orangensauce, Giandujaspan, Rahm	
<b>RICHEMONT-COUBE</b>	CHF 12.00
Erdbeerglace, Vanilleglace, Pistacheglace, Chocolatbiscuit, Rahm, warme Apfeltarte	
<b>COUPE DÄNEMARK</b>	CHF 9.50
Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm, Knusperfächer	
<b>EISKAFFEE</b>	CHF 9.50
Mokkaglace mit Kaffeekrokant, hausgemachte Baileysauce, Schlagrahm	
<b>COUPE COLONEL</b>	CHF 12.00
Zitronensorbet mit Limocellogranite, Wodkaknusperpraline, Wodka	
<b>BANANENSPLIT</b>	CHF 9.50
Banane, Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm, getrocknete Ananas, Knusperfächer	
<b>KINDER-COUBE</b>	CHF 6.00
2 Glacekugeln nach Wahl, Meringuefigürli	
<b>GLACEKUGEL</b>	CHF 3.50
Vanille, Schokolade, Mokka, Pistache, Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Waldbeer-Joghurtglace	
Rahmzuschlag	CHF 1.50
<b>FRAPPÉ</b>	CHF 6.80
Vanille, Schokolade, Mokka, Pistache, Erdbeer	

# *Aus unserer Konditorei*

---

## **PÂTISSERIE AUS DER VITRINE**

Täglich frisch ab 10.00 Uhr

In unserer Konditorei-Confiserie stellen wir ein ausgewähltes Sortiment an Desserts her. Für unser Kreationen bevorzugen wir natürliche und regionale Zutaten: reife Beeren, süsse Früchte, feinste Schweizer Schokolade – unsere Fachspezialisten entwickeln immer wieder neue, saisonale Torten und Patisserie. Alles wird mit grösster handwerklicher Sorgfalt hergestellt. Sie werden es schmecken!