



Gelati/Glace

Coupe Danemark	12.50
Vanille Glace mit Schokosauce und Rahm	
Coupe Hot Berry	13.50
Vanille Glace mit heissen Waldbeeren und Rahm	
Coupe Tomahawk	13.50
Pistache, Chocolat und Joghurt mit Caramelsauce Früchten und Rahm	
Ice Cafê	13.50
mit Espresso und Rahm	
Sorbet Prunes	13.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	
Le Colonel	13.50
Zitronensorbet mit Vodka	
Unsere Glacesorten:	5.00 p.Kugel
Vanille, Erdbeer, Pistache, Caramel, Chocolat, Stracciatella, Cafê, Joghurt, Zwetschgensorbet, Zitronensorbet, Blutorangensorbe	
Rahmzuschlag:	2.50
Schokosauce oder Caramelsauce	2.50
<u>Für die Kleinen :</u>	
Biene Maya	8.50
Vanille und Erdbeer Glace mit Rahm als Biene garniert	

Alle Preise inkl. MwSt.



Dessert

Alle unsere Desserts werden von uns für Sie mit viel Liebe zubereitet

American Cheesecake mit marinierten frischen Waldbeeren	14.50
Hausgemachtes Brownie mit Vanilleglace	12.50
Warmes, Flüssiges, Schochokoladenküchlein mit Joghurtglace	13.50

Tipp's vom Küchenchef

Dessert „Klein und Fein“, nur so zum Abschluss	8.50
Das wahrscheinlich kleinste Dessertbuffet der Welt ab 2 Personen	19.50 pro Person
Käseteller	17.50

Hinweise zu Zutaten, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können fragen sie bitte unser Küchenchef.

Das Küchenteam wünscht Ihnen «en Guete»

Alle Preise inkl. MwSt.