



## Gelati/Glace

<b>Coupe Danemark</b> Vanille Glace mit Schokosauce und Rahm	<b>11.00</b>
<b>Coupe Hot Berry</b> Vanille Glace mit heissen Waldbeeren und Rahm	<b>12.00</b>
<b>Coupe Tomahawk</b> Pistache, Chocolat und Joghurt mit Caramelsauce Früchten und Rahm	<b>11.00</b>
<b>Ice Cafê</b> mit Espresso und Rahm	<b>10.00</b>
<b>Sorbet Prunes</b> Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	<b>12.00</b>
<b>Le Colonel</b> Zitronensorbet mit Vodka	<b>12.00</b>
<b>Unsere Glacesorten:</b> Vanille, Erdbeer, Pistache, Caramel, Chocolat, Stracciatella, Cafê, Joghurt, Zwetschgensorbet, Zitronensorbet, Blutorangensorbe	<b>3.50 p.Kugel</b>
<b>Rahmzuschlag:</b> <b>Schokosauce oder Caramelsauce</b>	<b>1.50</b> <b>2.00</b>
<b><u>Für die Kleinen :</u></b>	
<b>Biene Maya</b> Vanille und Erdbeer Glace mit Rahm als Biene garniert	<b>7.50</b>

Alle Preise inkl. MwSt.



## Dessert

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

<b>American Cheesecake</b> mit marinierten frischen Waldbeeren	<b>13.50</b>
<b>Hausgemachtes Brownie</b> mit Vanilleglace	<b>10.50</b>
<b>Warmes, Flüssiges, Schochokoladenküchlein mit Joghurtglace</b>	<b>12.50</b>

## **Tipp's vom Küchenchef**

<b>Dessert „Klein und Fein“, nur so zum Abschluss</b>	<b>5.50</b>
<b>Das wahrscheinlich kleinste Dessertbuffet der Welt ab 2 Personen</b>	<b>17.50 pro Person</b>
<b>Käseteller mit Feigen-Senf</b>	<b>13.50</b>

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

**Das Küchenteam wünscht Ihnen «en Guete»**