

Hausgemachte Desserts

Meringues	8.00	9.50
Meringues mit Vanilleglace und Rahm	9.50	11.50
Chrono – Gschlabber	8.00	10.00
Gebrannte Creme mit Vanilleglace und Rahm		
Eiskaffee	7.50	9.50
Moccaglace mit Rahm		
Coupe Nesselrode	10.00	12.00
Marronipüree mit Meringues, Vanille Glace und Rahm		
Vermicelle mit Rahm und Vanilleglace	7.00	9.00

Coupe Dänemark <i>Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm</i>	8.00	10.00
Coupe Rosa <i>Caramel-, Schoko- und Erdbeerglace mit Caramelsauce und Rahm</i>	8.50	10.50
Coupe Baileys <i>Vanille-, Mocca-, Stracciatellglace mit Baileys Irish Cream und Rahm</i>	9.00	12.00
Herbsttraum <i>Luftige Glühweincreme mit Williams Birnensorbet</i>		7.50

Äs Mümpfeli

<i>Eine Kugel Waldbeerensorbet mit Pfiff</i>	8
<i>Eine Kugel Zitronensorbet mit Vodka</i>	8
<i>Eine Kugel Aprikosensorbet mit Aprikotine</i>	8
<i>Eine Kugel Zwetschgensorbet mit Vielle Prune</i>	8

Aromen

<i>Vanille, Mocca, Schoko, Caramel, Stracciatella</i>	3
<i>Waldbeere, Erdbeere, Aprikosen, Zitronen</i>	
<i>Alle Aromen sind auch als Frappé erhältlich</i>	7.50
<i>Portion Rahm</i>	1.50