



## **Hausgemachte Dessert**

<b>Eiskaffee nach Sternenart, einmal anders!</b>	Fr. 11.50
<i>Kaffeerahmglace, cremig verrührt, mit versteckten Amarettini und Rahm</i>	
<b>Coup Dänemark - so wie er sein muss, mit richtiger Schokoladensauce!</b>	Fr. 11.00
<i>Vanilleglace mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplittern (3 Kugeln)</i>	
<b>Kleiner Coup Dänemark (2 Kugeln)</b>	Fr. 8.50
<b>Coup Jamaika</b>	Fr. 11.50
<i>2 Kugeln Rhum-Raisins und 1 Kugel Chocolat-Rahmglace mit Ananas-Stücken und Rahm</i>	
<b>Kleiner Coup Jamaika (2 Kugeln)</b>	Fr. 8.50
<b>Coup Caramelita</b>	Fr. 11.50
<i>2 Kugeln Caramel-Rahm-Glace und 1 Kugel Vanille-Glace mit caramelisierten Mandeln und Rahm</i>	
<b>Kleiner Coup Caramelita (2 Kugeln)</b>	Fr. 8.50
<i>Waffel mit warmen Kirschen und Rahm</i>	Fr. 10.50
<i>Waffel mit warmen Kirschen, Vanilleglace und Rahm</i>	Fr. 13.50
<i>Öpfelchüechli mit Vanilleglace (3 Stück)</i>	Fr. 10.50
<i>Öpfelchüechli mit Vanilleglace (5 Stück)</i>	Fr. 14.50
<i>Zimtparfait mit Zwetschgen-Kompott</i>	Fr. 13.50
<b>Coup Nesselrode</b>	Fr. 11.50
<i>Meringues, Vanilleglace, Vermicelles und Rahm</i>	
<b>Kleiner Coup Nesselrode</b>	Fr. 9.00
<b>Vermicelles mit Meringues und Rahm</b>	Fr. 9.50
<b>Kleine Portion Vermicelles</b>	Fr. 8.00
<b>Williamssorbet</b>	Fr. 13.50
<i>Sorbet von der Williamsbirne auf Pfefferminz-Apfel-Ragout mit Vieille-Poire-Liqueur übergossen</i>	
<i>Schoggi-Chüechli mit flüssigem Herz, Vanilleglace und Rahm</i>	Fr. 10.50
<b>Verdauerli mit Alkohol</b>	Fr. 7.20
<i>1 Kugel Aprikosensorbet auf frischem Kiwisalat mit "Abricotine" (38 Vol.-%) übergossen</i>	
<b>Verdauerli ohne Alkohol</b>	Fr. 6.20
<i>1 Kugel Zitronensorbet mit Sanbitter übergossen</i>	
<b>Fragen sie unsere Mitarbeiter nach unserem Tages-Dessert</b>	



### **Rahmglace**

- Vanille:** Feinstes Bourbon Vanille-Rahmglace, veredelt mit Vanille-Samen aus Madagaskar  
**Erdbeer:** Cremige Rahmglace, verfeinert mit auserlesenen Erdbeer-Stücken  
**Chocolat:** Cremige Schokoladenrahmglace mit knackigen Cremant-Schokoladen-Stücken  
**Café:** Klassische Mokka-Rahmglace  
**Rum Raisin:** Süsser Jamaika-Rum und edle Rosinen-Rahmglace-Kreation  
**Caramel:** Feinste Rahmglace, kombiniert mit verführerischen Rahm-Caramel-Stücken

### **Sorbet**

- Birnen** Feinstes Birnensorbet, verfeinert mit süsssem Birnenpüree und echten Williamsbirnen-Stücken  
**Aprikosen :** Erfrischendes Aprikosensorbet mit hohem Fruchtanteil, verfeinert mit süssen Aprikosen-Stücken  
**Zitronen:** Sonnengereifte Zitronen bilden die geschmackvolle und ausgewogene Grundlage für dieses erfrischende Sorbet  
**Zwetschgen:** Erfrischendes Zwetschgen Sobet mit hohem Fruchtanteil verfeinert mit fruchtigen Zwetschgen-Stückchen

**Preis pro Kugel** Fr. 3.60  
**Rahmzuschlag** Fr. 1.60

Unsere Glace-Aromen stammen von " **i gelati** " und werden in der Schweiz mit Liebe hergestellt!

### **Spezialkaffee mit oder ohne Gügs**

- Latte Macchiato Baileys** Fr. 10.50  
Kaffee mit heisser Milch, Milchschaum und Baileys (4 cl)
- Espresso " Deluxe"** Fr. 6.90  
Heisser Espresso mit einer Kugel Vanille-Rahmglace
- Café Mélange** Fr. 5.90  
Heisser Kaffee mit Schlagrahm, separat serviert
- Irish Coffee** Fr. 11.50  
Heisser Kaffee mit Irish Whiskey (4 cl) brauner Rohzucker und Schlagrahm
- French Coffee** Fr. 11.50  
Heisser Kaffee mit Grand Marnier (4 cl) Zucker und Schlagrahm

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive 7.7% MwSt.