



## **Hausgemachte Dessert**

<b>Eiskaffee nach Sternenart, einmal anders!</b>	Fr. 11.50
<i>Kaffeerahmglace, cremig gerührt, mit versteckten Amarettini und Rahm</i>	
<b>Coup Dänemark - so wie er sein muss, mit richtiger Schokoladensauce!</b>	Fr. 11.50
<i>3 Kugeln Vanilleglace mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplittern</i>	
<b>Kleiner Coup Dänemark (2 Kugeln)</b>	Fr. 8.50
<b>Coup Jamaika</b>	Fr. 11.50
<i>2 Kugeln Rum-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
<b>Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm</b>	Fr. 8.50

<b>Öpfelchüechli mit Vanilleglace (3 Stück)</b>	Fr. 10.50
<b>Öpfelchüechli mit Vanilleglace (5 Stück)</b>	Fr. 15.50
<b>Meringues mit Vanille und Erdbeer-Glace und Rahm</b>	Fr. 9.50
<b>Kleine Portion Meringues</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>	
<b>Schoggi-Chüechli mit flüssigem Herz, Vanilleglace und Rahm</b>	Fr. 11.50
<b>Verdauerli mit Alkohol</b>	Fr. 7.50
<i>1 Kugel Aprikosensorbet auf frischem Kiwisalat mit "Abricotbrandy" (24 Vol.-%) übergossen</i>	
<b>Verdauerli ohne Alkohol</b>	Fr. 6.70
<i>1 Kugel Zitronensorbet mit Sanbitter übergossen</i>	
<i>Hausgemachtes Litschiglance auf Ananascarpaccio</i>	Fr. 13.50
<i>Gebackene Bananen mit Kokosglace auf Orangensauce</i>	Fr. 13.50

**Fragen sie unsere Mitarbeiter nach unserem Tages-Dessert**

## **Rahmglace**

- Vanille:** *Feinstes Bourbon Vanille-Rahmglace, veredelt mit Vanille-Samen aus Madagaskar*
- Erdbeer:** *Crémige Rahmglace, verfeinert mit auserlesenen Erdbeer-Stücken*
- Chocolat:** *Crémige 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** *Erfrischendes Birnensorbet, verfeinert mit süßem 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 Zwetschgensorbet 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) braunem 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.*