

# Hausspezialitäten

Amarettoparfait mit gebrannten Mandeln und Rahm garniert; Ein hausgemachter Desserttraum!		CHF 12.50
Ballon Rose Eine süsse Verführung in Rosa.... Nicht alltäglich und das Rezept ist geheim; ein MUSS für jeden Dessertfan!		CHF 12.50
Thurgadossabayon ab 2 Personen Das Warten lohnt sich: Eine himmlisch luftige Sabayon wird mit Thurgados abgeschmeckt und mit Vanilleglacé serviert.	pro Person	CHF 13.50
Hausgemachter Eiskaffee Sämig gerührt, mit etwas Cognac abgeschmeckt und mit einem Rahmhäubchen serviert. Unwiderstehlich, macht süchtig...!	mini	CHF 9.—
Blutorangensorbet mit Aperol Sprizz ein erfrischendes Sorbet - richtig trendig!		CHF 10.50

## „Aussenseiter“

Ohne Glacé ODER ohne Zucker

Meringue mit Rahm - altbewährt, immer wieder fein mit Erdbeer- und Vanilleglacé		CHF 9.50 CHF 12.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm garniert		CHF 10.50
Käsetellerli mit mindestens 3 Sorten und Früchten garniert		CHF 14.50
Empfehlung Wir bieten je nach Saison hausgemachte Mini-Desserts an. Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter		CHF 4.50

inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

# Unsere Coupes

Coupe Danmark DER Klassiker, mit feinsten Zartbitter-Schokosauce und Rahm	mini	CHF 6.— CHF 10.50
Bananensplit mit Vanille- und Schokoglacé, Banane, Rahm, Schokosauce und Mandeln	mini	CHF 6.— CHF 10.50
Zimtglacé mit warmen Zwetschgen Feinstes Zimtrahmglacé mit warmen Zwetschgen an Rotweinsauce und Rahm garniert. Eine heiss-kalte Verführung.	mini	CHF 6.— CHF 10.50
Sorbet Colonel Erfrischendes Zitronensorbet mit Vodka - ein leichtes Dessert, das sogar beim Verdauen hilft...!	mini	CHF 6.— CHF 10.50
Coupe Claudia Zimt-, Schoko- und Vanilleglacé mit Appenzeller Rahmliqueur	mini	CHF 6.-- CHF 11.50

\*\*\* Die Mini Variante ist perfekt für den kleinen Gluscht...

# Für die Kids

Frappés Mit Glacé oder Sorbet der Saison	CHF 8.50
Kindercoupe mit Smarties verziert und Rahm Kugel Glacé nach Wahl	CHF 4.50

inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer