

Geniessen Sie!

Desserts

		Klein
„Hirscentraum“ weisses Kaffeemousse mit Moccaglace und Amaretti	11.50	9.50
Weisses Tobleronemousse mit Gewürz-Zwetschgen und Zimtglace	12.50	
Crêpe mit frischen Bananen, Vanilleglace und Schoggisauce	11.50	
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	10.00	
Karamellköpfchen mit Rahm	8.50	
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	12.00	
„Pastel de Nata“ mit einem Espresso das kleine Feine weltbekannte portugiesische Kleingebäck	8.50	

Käse

		Klein
Hirschen-Käseteller <i>mit Früchte- und Nussgarnitur</i>	15.00	12.50

Coupes

		Klein
Hirschen <i>Joghurt- und Chocolatglace mit Rahm</i>	12.00	9.00
Nesselrode <i>Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm</i>	12.00	9.00
Roller Coaster <i>Mango-, Citron- und Blutorangensorbet</i>	11.00	

Coupes

		Klein
„Ewigi Liebi“	12.50	9.50
<i>Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm</i>		
Eiskaffee	12.00	9.00
<i>mit einem Schuss Kirsch verfeinert und Rahm</i>		
Bananensplit	12.50	9.50
<i>Vanille- und Chokolatglace, mit einer Banane, warmer Schoggisauce und Rahm</i>		
Coupe Danemark	12.00	9.00
<i>Vanilleglace mit warmer Schoggisauce und Rahm</i>		

... mit Schuss

Klein

Baileys

Mocca- und Vanilleglace mit Baileys und Rahm 12.50 10.50

Hühnerhof

Vanilleglace mit Eierlikör und Rahm 12.50 10.50

Pruneaux

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune 12.50

Colonel

Zitronensorbet mit Wodka 12.50

Betrunkene Himbeere

Himbeersorbet mit Himbeergeist 12.50

Blutorangensorbet

mit Campari 12.50

Glace- / Sorbetkugeln

Aromen Glace:

Vanille, Erdbeer, Chocolat, Mocca, Joghurt, Zimt, Meringue

Aromen Sorbets:

Zwetschge, Citron, Himbeer, Blutorange, Mango

<i>Glace- / Sorbetkugel</i>	3.90
<i>Schlagrahm</i>	1.80
<i>Warme Schokoladensauce</i>	2.00

Unsere Preise sind in CHF und inkl. MwSt

*Desserts können Gluten, Laktose, Nüsse, Mandeln, Zimt und andere Allergene enthalten.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter, Sie geben Ihnen gerne Auskunft.*