

Geniessen Sie!

Desserts

Klein

Schokolade-Moelleux (dauer 10 min.) 12.00
mit Vanilleglace, frischen Erdbeeren und Schlagrahm

Holunder-Joghurt-Parfait 9.50
mit frischen Erdbeeren und Pfefferminzsorbet

„Pastel de Nata“ mit einem Espresso 8.50
das kleine Feine weltbekannte portugiesische Kleingebäck

Karamellköpfchen mit Schlagrahm 8.50

„Hirscentraum“
weisses Kaffeemousse 11.50 9.50
mit Moccaglace und Amaretti

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm 12.00

Käse

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

Smoothies

„Strawberry Split“	10.00
<i>Erdbeere, Banane, Papaya, Kirsche</i>	
„Love Berry“	10.00
<i>Himbeere, Blaubeere, Banane</i>	

Coupes

		Klein
Coupe Romanoff	12.00	9.00
<i>Marinierte Erdbeeren, 2 Kugeln Vanilleglace und Schlagrahm</i>		
„Ewigi Liebi“	12.50	9.50
<i>Heisse Beeren, 2 Kugeln Vanilleglace und Schlagrahm</i>		
Eiskaffee	12.00	9.00
<i>Vanille- und Moccaglace mit einem Schuss Kirsch verfeinert und Schlagrahm</i>		
Bananensplit	12.50	9.50
<i>2 Kugeln Vanille-, 1 Kugel Chocodujaglace, Banane, warme Schokoladensauce und Schlagrahm</i>		
Coupe Danemark	12.00	9.00
<i>3 Kugeln Vanilleglace, warme Schoggisauce und Schlagrahm</i>		

... mit Schuss

Pruneaux

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

12.50

Williams

Williamsbirnensorbet mit Williams

12.50

Colonel

Zitronensorbet mit Wodka

12.50

Betrunkene Himbeere

Himbeersorbet mit Himbeergeist

12.50

Glace- / Sorbetkugeln

Aromen Glace:

Vanille, Erdbeer, Chocoduja, Mocca, Pistache, Banane, Stracciatella

Aromen Sorbets:

Zwetschge, Zitrone, Williamsbirne, Himbeer, Aprikose, Blutorange, Mango, Traube

<i>Glace- / Sorbetkugel</i>	<i>3.50</i>
<i>Schlagrahm</i>	<i>1.80</i>
<i>Warme Schokoladensauce</i>	<i>2.00</i>

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.*