

COUPES

„Coupe Dänemark“ Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm	kl. gr.	Fr. Fr.	9.50 12.50
„Bananensplit“ Vanilleglacé auf Banane mit Schokoladensauce und Rahm	kl. gr.	Fr. Fr.	10.50 13.50
„Coupe Hirschen“ Erdbeersorbet, Sauerrahmglacé, Haselnussglacé auf frischen Früchten und Rahm	kl. gr.	Fr. Fr.	10.50 13.50
„Beerentraum“ Sauerrahmglacé mit frischen Beeren, Rahm	kl. gr.	Fr. Fr.	11.50 14.50
„Wiener Eiskaffee“ Espresso mit Vanilleglacé und Rahm	kl. gr.	Fr. Fr.	8.50 10.50
Williams-Birnensorbet mit einem Schuss „Zürcher“ Williams	kl. gr.	Fr. Fr.	10.50 13.50
Zwetschgenorbet mit einem Schuss „Zürcher“ Vieille Prune	kl. gr.	Fr. Fr.	10.50 13.50
Aprikosensorbet mit einem Schuss Aprikosenschnaps	kl. gr.	Fr. Fr.	10.50 13.50

DESSERT

„Grosi's brönnti“ Crème		Fr.	7.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm und gerösteten Haselnüssen		Fr.	8.50
Warmer Schokoladen-Haselnusskuchen (ohne Mehl) mit Rahm		Fr.	9.00
Stammer Safran-Parfait mit Streusel auf Erdbeer-Rhabarbersalat	kl. gr.	Fr. Fr.	10.50 14.50
Hausgemachtes Maracaibo-Schokoladenmousse auf Schokoladenerde und Erdbeeren	kl. gr.	Fr. Fr.	10.50 14.50
Gut gereifter Schweizer Käse vom Brett mit Stammer Früchtebrot und Garnituren	ab	Fr.	9.50
Glacés und Sorbets in verschiedenen Aromen			
Vanille Café Sauerrahm	Schokolade Haselnuss Stracciatella	pro Kugel	Fr. 3.50
Erdbeer Aprikose	Birne Zwetschge	pro Kugel	Fr. 3.50
	Portion Rahm	Fr.	1.50