

## COUPES

„Coupe Dänemark“ Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm	kl.	Fr.	10.50
	gr.	Fr.	13.50
„Wiener Eiskaffee“ Espresso mit Vanilleglacé und Rahm	kl.	Fr.	9.50
	gr.	Fr.	12.50
„Coupe Romanoff“ Vanille- und Erdbeerglacé auf marinierten Erdbeeren und Rahm	kl.	Fr.	11.50
	gr.	Fr.	14.50
„Coupe Rhabarber“ Vanille- und Sauerrahmglacé mit Meringues Rhabarberkompott und Rahm	kl.	Fr.	11.50
	gr.	Fr.	14.50
„Coupe Hirschen“ Vanille-, Schoggi- und Haselnussglacé mit Cookies Salzkaramel und Rahm	kl.	Fr.	11.50
	gr.	Fr.	14.50
<b>Sorbet mit Schuss</b> Birne mit Williams Zwetschge mit Vieille Prune Aprikose mit Aprikosenschnaps	kl.	Fr.	10.50
	gr.	Fr.	13.50

### Glacés und Sorbets in verschiedenen Aromen

Vanille	Schokolade	Erdbeer	
Café	Haselnuss	Birne	
Sauerrahm	Stracciatella	Aprikose	
Zwetschge			
	pro Kugel	Fr.	4.00
	Portion Rahm	Fr.	1.50

## DESSERT

„Grosi's brönnti“ Crème	Fr.	7.50
Hausgemachtes Caramelköpfl mit Rahm und gerösteten Haselnüssen	Fr.	8.50
Warmer Schokoladen-Haselnusskuchen (ohne Mehl) mit Rahm	Fr.	9.00
Tonkabohnen-Parfait mit Salz-Caramel auf Rhabarber-Beerensalat und Streusel	kl. Fr.	11.50
	gr. Fr.	14.50
Hausgemachtes Maracaibo-Schokoladenmousse auf Schokoladenerde und Erdbeeren	kl. Fr.	11.50
	gr. Fr.	14.50
Was Kleines zum Kaffee Profiterole mit Vanillecrème gefüllt	pro Stück Fr.	1.50
Gut gereifter Schweizer Käse vom Wagen zur Auswahl am Tisch präsentiert mit Stammer Früchtebrot und Garnituren	ab Fr.	13.50

Alle unsere Speisen können diverse Allergene enthalten, weshalb wir Sie bitten  
bei Unverträglichkeiten sich direkt bei unseren Service-Mitarbeitern zu erkundigen.  
Preise inkl. MwSt