

## COUPES

„Coupe Dänemark“ Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm	kl. gr.	Fr. Fr.	9.50 12.50
„Wiener Eiskaffee“ Espresso mit Vanilleglacé und Rahm	kl. gr.	Fr. Fr.	8.50 10.50
„Coupe Nesselrode“ Vermicelles auf Meringue mit Vanilleglacé und Rahm	kl. gr.	Fr. Fr.	10.50 13.50
Vermicelles mit Meringue 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
Zwetschgensorbet 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 Caramelköpflli mit Rahm und gerösteten Haselnüssen		Fr.	8.50
Warmer Schokoladen-Haselnusskuchen (ohne Mehl) mit Rahm		Fr.	9.00
Baumnuß-Krokantparfait auf glasierten Apfelspalten und Streusel	kl. gr.	Fr. Fr.	10.50 14.50
Hausgemachtes Maracaibo-Schokoladenmousse auf Schokoladenerde und Rotweibirne	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