COUPES

„Coupe Dänemark“ Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm	kl.	Fr.	9.50
	gr.	Fr.	12.50
„Bananensplit“ Vanilleglacé auf Banane mit Schokoladensauce und Rahm	kl.	Fr.	10.50
	gr.	Fr.	13.50
„Coupe Hirschen“ Erdbeersorbet, Sauerrahmglacé, Haselnussglacé auf frischen Früchten und Rahm	kl.	Fr.	10.50
	gr.	Fr.	13.50
„Coupe Nesselrode“ Vermicelles auf Meringue mit Vanilleglacé und Rahm	kl.	Fr.	10.50
	gr.	Fr.	13.50
Vermicelles mit Meringue und Rahm	kl.	Fr.	8.50
	gr.	Fr.	10.50
„Wiener Eiskaffee“ Espresso mit Vanilleglacé und Rahm	kl.	Fr.	8.50
	gr.	Fr.	10.50
Williams-Birnensorbet mit einem Schuss „Zürcher“ Williams	kl.	Fr.	10.50
	gr.	Fr.	13.50
Zwetschgensorbet mit einem Schuss „Zürcher“ Vieille Prune	kl.	Fr.	10.50
	gr.	Fr.	13.50

DESSERT

„Grosi’s brönnti“ Crème		Fr.	7.50
Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm und gerösteten Haselnüssen		Fr.	8.50
Warmer Schokoladen-Haselnusskuchen (ohne Mehl) mit Rahm		Fr.	9.00
Hopfentropfen-Parfait auf eingelegten Chriesi	kl.	Fr.	10.50
	gr.	Fr.	14.50
Hausgemachtes Maracaibo-Schokoladenmousse auf Schokoladenerde und Rotweinbirne	kl.	Fr.	10.50
	gr.	Fr.	14.50
Drei Stück gut gereifter Schweizer Käse mit Früchtebrot und Garnituren	kl.	Fr.	12.50
	gr.	Fr.	18.50

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