

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
Baumnuss-Krokant-Parfait auf Rotwein-Zwetschgen und Streusel	kl. Fr. 10.50 gr. Fr. 14.50
Hausgemachtes Maracaibo-Schokoladenmousse auf Schokoladenerde und glasierten Apfelspalten	kl. Fr. 10.50 gr. Fr. 14.50

Glacés und Sorbets in verschiedenen Aromen

Vanille	Schokolade		
Café	Haselnuss		
Sauerrahm	Stracciatella		
		pro Kugel	Fr. 3.50
Erdbeer	Birne		
Aprikose	Zwetschge		
		pro Kugel	Fr. 3.50
		Portion Rahm	Fr. 1.50

COUPES

„Coupe Dänemark“ Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm	kl. Fr. 9.50 gr. Fr. 12.50
„Wiener Eiskaffee“ Espresso mit Vanilleglacé und Rahm	kl. Fr. 8.50 gr. Fr. 10.50
„Coupe Nesselrode“ Vermicelles auf Meringue, Vanilleglacé und Rahm	kl. Fr. 10.50 gr. Fr. 13.50
Vermicelles mit Meringue 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
Aprikosensorbet mit einem Schuss Aprikosenschnaps	kl. Fr. 10.50 gr. 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.