

DESSERT

„Grosi's brönnti“ Crème Caramelcrème		7.50
Hausgemachtes Caramelköpfl mit Rahm und gerösteten Haselnüssen		8.50
Warmer Schokoladen-Haselnusskuchen (ohne Mehl) mit Rahm		9.00
Baumnusskrokant-Parfait mit Salz-Caramel auf Rotweinzwetschgen und Streusel	kl. gr.	11.50 14.50
Hausgemachtes Maracaibo-Schokoladenmousse auf Schokoladenerde und Apfelspalten	kl. gr.	11.50 14.50
Was Kleines zum Kaffee Profiterole mit Vanillecrème gefüllt	pro Stück	1.50
„Coupe Dänemark“ Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm	kl. gr.	10.50 13.50
„Wiener Eiskaffee“ Espresso mit Vanilleglacé und Rahm	kl. gr.	9.50 12.50
„Zwetschgen-Traum“ Vanille- und Sauerrahmglacé mit Meringues Rotweinzwetschgen und Rahm	kl. gr.	11.50 14.50
„Coupe Hirschen“ Vanille-, Schoggi- und Haselnussglacé mit Cookies Salzkaramel und Rahm	kl. gr.	11.50 14.50
Sorbet mit Schuss Birne mit Williams Zwetschge mit Vieille Prune Aprikose mit Aprikosenschnaps	kl.	10.50
	gr.	13.50
Glacés und Sorbets in verschiedenen Aromen Vanille, Schokolade, Café, Haselnuss, Sauerrahm, Stracciatella Aprikose, Erdbeer, Birne, Zwetschge	pro Kugel Portion Rahm	4.00 1.50
Gut gereifter Schweizer Käse vom Wagen zur Auswahl am Tisch präsentiert mit Stammer Früchtebrot und Garnituren	ab	13.50

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