

D

Dessert

Unsere Desserts

«Für Eis hett's immerno glangt»

*1 Espresso oder Kaffee
mit etwas Süssem* 9.5

Zweifarbiges Schokoladenmousse

*mit Waldbeerenkompott und
Pistaziensponge* 14

Marsala Sabayone

*mit Feigen-Mascarpone Eis und
Cantucci* 13

Klassische Opera- Schnitte

*mit Mokkabuttercreme, Mandelbiskuit
und Himbeersauce* 15

Tarte Bourdaloue

mit Birnen und Mascarponecreme 13

Vermicelles-Mousse

*mit Portweinzwetschgen und
karamellisierten Mandel* 14

Unsere Cups

Eiskaffee 16

Dänemark

3 Kugeln Vanille-Eis mit
Schokoladensauce und Rahm 15

Heisse Liebe

2 Kugeln Vanille-Eis, 1 Kugel
Kirschsorbet mit
heisser Waldbeersauce und Rahm 17

Banana Split

3 Kugeln Vanille-Eis mit Banane,
Schokoladensauce,
Nusskrokant und Rahm 16

Colonel

1 Kugel Zitronen-Sorbet mit einem
Schuss Vodka 9

Coupe Nesselrode

3 Kugel Vanille-Eis, Vermicelles,
Meringues und Rahm 17

Baileys

2 Kugeln Vanille-Eis und 1 Kugel
Mokka-Arabica-Eis
mit Baileys und Rahm 18

Unsere Eissorten

Vanille-Bourbon, Schokolade-Gran Cru,
Mokka-Arabica, Joghurt-Waldbeere,
Snickers, Mascarpone-Feige, Kirsche,
Zitrone und Mango

Preis pro Kugel 4.5
Rahm 1.5

Saucen:

Schokolade, Erdbeere, Karamell 1

Unser Eis beziehen wir von der Glacé
Manufaktur Dolce Amore in Küssnacht
am Rigi. Im Eis sind weder Palmöl noch
Farb- oder Zusatzstoffe enthalten.
Verarbeitet werden nur natürliche
Zutaten.

Alle Preise in CHF inkl. MWST.