

D

Dessert

Unsere Desserts

«Für Eis hett's immerno glangt»

*1 Espresso oder Kaffee
mit etwas Süssem* 9.5

Grünte Brownie

*mit hausgemachtem Apfelsorbet und
Apfelchip* 14

Marsala Sabayone

mit Vanille-Eis und Cantucci 13

Sanddorn Vanille

Törtchen

mit Sanddornkompott und Honigschaum
15

Schokoladen

Haselnussmousse

mit Gianduia-Sauce und Nusscrumble
15

Dreierlei von der

Himbeere

*Himbeermousse, Himbeerschaum und
Himbeersorbet* 14

Unsere Cups

Eiskaffee 16

Dänemark

3 Kugeln Vanille-Eis mit
Schokoladensauce und Rahm 16

Heisse Liebe

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

Coupe Rhabarber

2 Kugel Vanille-Eis, Rhabarber-
Kompott und Rahm 18

Bananen Split

3 Kugeln Vanille-Eis mit Banane,
Schokoladensauce,
Nusskrokant und Rahm 17

Colonel

1 Kugel Zitronen-Sorbet mit einem
Schuss Vodka 9

Baileys

2 Kugeln Vanille-Eis und 1 Kugel
Mokka-Arabica-Eis
mit Baileys und Rahm 19

Unsere Eissorten

Vanille-Bourbon, Schokolade-Grand Cru,
Mokka-Arabica, Joghurt-Waldbeere,
Snickers, Mascarpone-Feige, Kirsche,
Erdbeere, 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.