

Unsere Desserts

«Für Eis hett's immerno glangt»

*1 Espresso oder Kaffee
mit etwas Süßem* 9.5

Warme Waffel

*Hausgemachte Waffel mit
Mascarpone-Feigen Eis,
Karamellsauce und Rahm* 13

Eiskaffee 16

Dänemark

*3 Kugeln Vanille-Eis mit
Schokoladensauce und Rahm* 15

Romanoff

*2 Kugeln Vanille-Eis, 1 Kugel
Erdbeersorbet mit frischen Erdbeeren,
Rahm und hausgemachter
Erdbeersauce* 16

Banana Split

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

Heisse Liebe

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

Colonel

*1 Kugel Zitronen-Sorbet mit einem
Schuss Vodka* 9

Pêche Melba

*3 Kugeln Vanille-Eis mit eingelegten
Pfirsichen, frischer Himbeersauce,
gerösteten Mandeln und Rahm* 17

Baileys

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

Dreierlei Sorbet

*Je 1 Kugel Kirsche, Zitrone und Aprikose
Sorbet mit frischen Früchten und
Erdbeersauce* 16

Unsere Eissorten

*Vanille-Bourbon, Schokolade-Gran Cru,
Mokka-Arabica, Joghurt-Waldbeere,
Snickers, Mascarpone-Feige, Kirsche,
Aprikose, 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 Küsnacht
am Rigi. Im Eis sind weder Palmöl noch
Farb- oder Zusatzstoffe enthalten.
Verarbeitet werden nur natürliche
Zutaten.*