

D

Dessert

Unsere Desserts

«Für Eis hett's immerno glangt»

1 Espresso oder Kaffee

mit etwas Süssem

9.5

Aprikosenkuchen

mit Vanillepudding und Mandel, dazu

Aprikosensorbet

14

Marsala Sabayone

mit Vanille Eis und Cantucci

13

Passionsfrucht-

Cheesecake

mit marinierten Erdbeeren und

Himbeeren, dazu Honighippe

14

Schokoladen-Brownie

mit Honigschaum und Oreo-Chips

14

Himbeerschnitte

mit frischen Beeren und Honighippe

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

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

Colonel

1 Kugel Zitronen-Sorbet mit einem
Schuss Vodka 9

Frappé

Sorten: Vanille, Schokolade, Banane,
Erdbeer 15

Pêche Melba

3 Kugeln Vanille-Eis mit eingelegten
Pflirsichen, 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 Mango
Sorbet mit frischen Früchten und
Erdbeersauce 16

Unsere Eissorten

Vanille-Bourbon, Schokolade-Gran 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.