

D

Dessert

Unsere Desserts

«Für Eis hett's immerno glangt»

1 Espresso oder Kaffee

mit etwas Süßem

9.5

Calvados- Schokoladenschnitte

mit karamellisierten Äpfeln

14

Marsala Sabayon

mit Vanille Eis und Cantucci

13

Mandarinen-Mousse

mit Schokoladensplittern, Biskuit und

Kokoscrème

15

Grand Marnier Parfait

mit Kumquat Kompott

13

Feigen-Zwetschgen- Mousse

mit Baumnuss-Crunch

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, 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.