

Coupe Dänemark mit Rahm

Vanilleglace mit Felchlin Schoggisauce

11.00 / 9.00

Eiskaffee mit Rahm

11.00 / 9.00

Frangelico

Haselnusslikör, Vanilleglace, Rahm

11.50 / 9.50

Coupe «Hot Berry» - Feuer&Eis

Vanilleglace mit heissen Beeren
und Rahm

12.00 / 10.00

Coupe Caramel mit Rahm

Vanilleglace mit Caramelsauce und gerösteten Mandeln

11.00 / 9.00

Coupe Brunnen

Himbeer und Green Apple mit Fruchtsalat

12.00 / 10.00

Rössli Coupe mit Rahm

Pistache-,Schoggi-
glace,
Marroniglace

11.00 / 9.00

Coupe Romanoff

Frische Erdbeeren mit Vanilleglace,

CHF 12.50

Coupe Baileys Rahm

Vanille-, Moccaglace und Baileys

12.00 / 10.00

Choco Bello Coupe mit Rahm

Stracciatella-, Schoggi-
glace
und Schoggisauce

11.00 / 9.00

S'Träumli

1 Kugel Vanilleglace mit hausgemachten Eierkirsch
Früchten und Rahm

7.50

Frappé

mit verschiedenen Glacesorten

8.50

Hausgemachte Glacesorten:

Vanille, Schoggi, Mocca, Stracciatella, Joghurt mit Waldbeeren, Erdbeere,
Pistazie,
Himbeersorbet und Zitronensorbet

Pro Kugel 4.00

Rahmzuschlag 1.50

HIT

Unser Hausgemachten Glaces können Sie auch mit nach
Hause nehmen.

Portionenbecher 6.50

2.5 Liter Kübel 21.00

Hausgemachte Desserts Desserts maison/ Homemade desserts

Zweierlei Schoggi Pistazien, Creme Fraiche und Beeren

Two kinds of chocolate
Pistachios, creme fraiche and berries
Deux sortes de chocolat
Pistaches, crème fraîche et baies

13.00

Trifle

Rhabarber Meringue, und Vanille

Trifle, Rhubarb Meringue, and Vanilla
Crème brûlée aux fruits exotiques
Bagatelle, Rhubarbe Meringuée et Vanille

11.50

Erdbeer Tiramisu

karamellierter Puffreis und Minze

Strawberry tiramisu, caramelized puffed rice and mint

Tiramisu aux fraises
riz soufflé caramélisé et menthe

10.50

Dessertkarte

