

Lieber Gast

Lassen Sie sich von unseren köstlichen Desserts verzaubern.

Mit viel Liebe und feinsten Zutaten werden unsere süssen Verführungen frisch für Sie zubereitet.

Klassiker wie unser hausgemachtes Caramelköpfli, oder unsere saisonalen Kreationen, sind bestimmt eine kleine süsse Sünde wert.

Unsere Frühlings Spezialitäten

	kleine Portion	Portion
Cheesecake mit Rhabarber und Himbeeren im Glas		12.00
Coupe Romanoff frische Erdbeeren mit Vanilleglace, Topping und Rahm	10.40	12.00
Erdbeerträumli Vanilleglace mit marinierten Erdbeeren		5.50

Saison Genüsse

	kleine Portion	Portion
Portion frische Erdbeeren mit Rahm	8.40 10.20	9.60 11.40
Erdbeer-Törtchen mit Rahm		4.80

Unsere Klassiker

Frischer Fruchtsalat	mit Kirsch + 2.20	Portion 7.00	mit Rahm 8.80
Caramelköpfl		6.80	8.60
Cassata		6.70	8.50
Grossmutter's Gebrannte Creme		8.60	

... es hät, solang's hät!

Glace Coupes

	kleine Portion	Portion
Eiskaffee „Im Brühl“ Kräftiger Espresso mit Vanilleglace, Tia Maria und Rahm	8.40	10.00
Bananensplit Banane, Vanilleglace, Rahm, Schokoladensauce und Mandelsplitter		10.00
Coupe Dänemark Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce Mandelsplittern und Rahm	8.40	10.00
Coupe Heisse Liebe Vanilleglace mit heissen Himbeeren und Rahm	10.40	12.00

Glace & Sorbet

	pro Kugel
Glace: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mokka, Haselnuss, Pistazie	2.90
Sorbet: Zitronen, Mango, Zwetschge	2.90
mit Rahm	+ 1.80
mit Kirsch, Vodka, Maraschino oder Tia Maria (Kaffeelikör)	+ 2.20
mit Vieille Goutte	+ 2.70
Frappees	7.80

Für die Kinder

Schatztruhe	5.40
-------------	------

Aus dem Ofen

Pâtisserie	4.50
Tagesangebot	
Hausgemachte Fruchtwähe	4.20

*Das Serviceteam informiert Sie gerne
über das heutige Angebot*