

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 Caramelköppli, oder unsere saisonalen Kreationen, sind bestimmt eine kleine süsse Sünde wert.

Unsere Frühlings Spezialitäten

	kleine Portion	Portion
Lauwarmes Rhabarberkompott mit Glace Crème de la Gruyère	8	10
Pavlova mit Früchten das süsse Nationaldessert aus Australien		9
Amaretto-Panna Cotta mit Rhabarber-Holunderblüten Chutney		9

Nein danke – kein Dessert!

... und doch „gluschtet“ mich öppis... klein und fein!

Rhabarberträumli

5.5

Vanilleglacé mit Rhabarberkompott und Rahmtupf

Unsere Klassiker

	mit Kirsch	Portion	mit Rahm
Frischer Fruchtsalat	+ 2.2	7	8.8
Caramelköpflì		6.8	8.6
Cassata		6.7	8.5
Grossmutter's Gebrannte Creme		8.6	
<i>... es hât, solang's hât!</i>			

Unsere Coupes

	kleine Portion	Portion
Eiskaffee „Im Brühl“ handgerührt	8.4	10
Kräftiger Espresso mit Moccaglace, Kirsch und Rahm		
Bananensplit		10
Banane, Vanilleglace, Rahm, Schokoladensauce und Mandelsplitter		
Coupe Dänemark	8.4	10
Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm		
Coupe Heisse Liebe	10.4	12
Vanilleglace mit heissen Waldbeeren und Rahm		

Glace & Sorbet

	pro Kugel
Glace: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mokka, Caramell, Pistazie, Crème de la Gruyère	2.9
Sorbet: Zitronen, Mango, Zwetschge	2.9
mit Rahm	+ 1.8
mit Kirsch, Vodka oder Maraschino	+ 2.2
mit Vieille Goutte	+ 2.7
Frappees	7.8

Für die Kinder

Schatztruhe

5.4

Aus dem Ofen

Pâtisserie

Tagesangebot

4.5