

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
Kokosglace mit Bacardi-Rum marinierte Ananas	10.50	12
Frühlings-Coupe Zitronensorbet, Prosecco, Holundersirup, Pfefferminze	10.50	12
Ahorn Panna cotta Lauwarmes Ingwer-Rhabarber-Kompott		11

Saison Genüsse

	kleine Portion	Portion
Portion frische Erdbeeren	8.40	10
Coupe Romanoff	10.40	12
Erdbeer-Törtchen		4.50
Erdbeer-Törtchen Mit Tupf Rahm	5.10	

Nein danke – kein Dessert!

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

Erdbeerträumli

5.50

Jogurtglace mit marinierten Erdbeeren

Aus dem Ofen

Fruchtwähe

4.50

... es hät, solang's hät!

Unsere Klassiker

Frischer Fruchtsalat	mit Kirsch + 2.20	Portion 7.00	mit Rahm 8.80
Caramelköppli		6.80	8.60
Cassata		6.70	8.50
Grossmutter's Gebrannte Creme		8.60	
<i>... es hüt, solang's hüt!</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	8.40	10
Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce, Mandelsplittern und Rahm		
Coupe Heisse Liebe	10.50	12
Vanilleglace mit heissen Waldbeeren und Rahm		

Glace & Sorbet

	pro Kugel
Glace: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mokka, Cocos Caramel, Pistazie, Stracciatella, Joghurt	2.90
Sorbet: Zitrone, Mango, Zwetschge, Birnen	2.90
mit Rahm	+ 1.80
mit Kirsch, Wodka, Maraschino	+ 2.20
mit Vieille Goutte	+ 2.70
Frappés	7.80