

## *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 Herbst Spezialitäten

	Kleine Portion	Portion
Apfelhüechli mit Vanillesauce		8.80
Coupe Nocciolina Schokoladen- und Haselnussglace, karamellierte Haselnüsse und Rahm	8.40	10.00
Herbstträumli Vanilleglace, Vermicelles und Rahmtupf		5.50

## *Aus der Saison*

	kleine Portion	Portion
Portion Vermicelles, mit Meringue und Rahm	8.40	9.60
Vermicelles-Törtchen mit Rahm		4.80
Coupe Nesselrode	10.40	12.00
Vanilleglace mit Vermicelles, Meringue und Rahm		

## Unsere Klassiker

*Mmmmh... hausgemacht!*

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

*... es hât, solang's hât!*

## *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*