

## *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 Herbst Spezialitäten

	kleine Portion	Portion
<b>Feigen mit Portweinsabayon gratiniert</b> Joghurtglace		10
<b>Herbst Coupe</b> Apfelwürfel in Marsala mariniert Mandelglace mit Salted Caramel	10.50	12
<b>Vielle Prune-Panna Cotta</b> auf Zwetschgensauce		9

## Saison Genüsse

	kleine Portion	Portion
<b>Portion Vermicelles</b> mit Rahm	8.40	10
<b>Vermicellestörtchen</b> mit Rahm		4.50
<b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	10.40	12.00

*Nein danke – kein Dessert!*

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

**Herbstträumli**

Vermicelles, Vanilleglace, Rahm

5.50

## 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
<b>Eiskaffee „Im Brühl“ handgerührt</b>	8.4	10
Kräftiger Espresso mit Moccaglace, Kirsch und Rahm		
<b>Bananensplit</b>		10
Banane, Vanilleglace, Rahm, Schokoladensauce und Mandelsplitter		
<b>Coupe Dänemark</b>	8.40	10
Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce, Mandelsplittern und Rahm		
<b>Coupe Heisse Liebe</b>	10.40	12
Vanilleglace mit heissen Waldbeeren und Rahm		

## *Glace & Sorbet*

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

## *Für die Kinder*

Schatztruhe

5.40

## *Aus dem Ofen*

Pâtisserie

Tagesangebot

4.50