

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 Sommer Spezialität

Portion

Süsswein-Zabayon
mit frischen Beeren

8.90

Nein danke – kein Dessert!

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

Erdbeerträumli
Joghurtglace mit in Grand Marnier marinierten Erdbeeren

5.50

Erfrischendes aus der Saison

		Portion
Portion frische Erdbeeren		9.60
Erdbeer-Törtchen mit Rahm		4.80
Coupe Romanoff	10.40	12.00
frische Erdbeeren mit Vanilleglace, Topping 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

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, Schoggi, Mokka, Joghurt, Stracciatella	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
täglich frisch von der Bäckerei Kleiner	
Hausgemachte Fruchtwähe	4.20

*Das Serviceteam informiert Sie gerne
über das heutige Angebot*