

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 Winter Spezialitäten

	kleine Portion	Portion
Zabaglione auf Spekulatius mit Spekulatius- Khakichutney		10
Rumtopf Coupe in Rum eingelegte Früchte mit Vanilleglace	10.5	12
Cointreau Panna Cotta auf Orangensauce		9

Saison Genüsse

	kleine Portion	Portion
Portion Vermicelles mit Rahm	8.40	9.60
Vermicelles – Törtli mit Rahm		4.80
Coupe Nesselrode Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	10.40	12.00
Winterträumli Vermicelles, Vanilleglace, Rahm		5.50

Unsere Klassiker

Frischer Fruchtsalat	mit Kirsch + 2.20	Portion 7.00	mit Rahm 8.80
Caramelköpflì		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	8.40	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	10.40	12
Vanilleglace mit heissen Himbeeren und Rahm		

Glace & Sorbet

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

Für die Kinder

Schatztruhe

5.40

Aus dem Ofen

Pâtisserie

Tagesangebot

4.50