

DESSERT

Hausgemachte Crema catalana (glutenfrei) <i>Crème Catalan maison (sans gluten)</i>	12.50
Meringues mit Rahm und Glace, klein/gross <i>Meringues à la crème, glace à la vanille, petite / grande portion</i>	9.50 / 12.50
Schokoladenmousse hausgemacht (glutenfrei) <i>Mousse au chocolat maison (sans gluten)</i>	12.50
Hausgemachter Kokoscake mit Joghurtglace <i>Cake de noix de coco avec glace yaourt nature</i>	12.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace <i>Gâteau au chocolat tiède, glace à la vanille</i>	12.00
Himbeer-Brownies mit Joghurtglace (glutenfrei) <i>Brownies aux framboises, glace yaourt nature</i>	14.00

GLACE

Vanille, Schokolade, Mocca, Karamell, Erdbeer, Nature Joghurt, Kokos
Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, yaourt nature, cocos

Sorbet: Zitrone, Zwetschge, Himbeer, Mango
Sorbet: citron, prune, framboise, mangue

pro Kugel / *par boule* 4.50
mit Rahm/*chantilly* + 1.00

alle Preise in CHF, inkl. MwSt

COUPE

Coupe Dänemark - Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm <i>Glace à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly</i>	12.00
Coupe Caramba – Karamell- und Vanilleglace mit Karamellsauce <i>Glace au caramel et à la vanille avec sauce au caramel</i>	12.00
Eiskaffee - Kaffeeglace mit Whiskysauce und Rahm <i>Glace au café avec sauce au Whisky et chantilly</i>	12.50
Coupe Baileys – Vanille- und Kaffeeglace mit Baileys <i>Glace à la vanille et au café avec Baileys</i>	12.50
Sorbet Colonel – Zitronensorbet mit Wodka <i>Sorbet au citron avec Vodka</i>	11.00
Sorbet Vieille Prune – Zwetschgensorbet mit Vieille Prune <i>Sorbet aux prunes avec Vieille Prune</i>	11.00
Himbeersorbet mit Likör <i>Sorbet aux framboises avec liqueur</i>	11.00
Mangosorbet mit Prosecco <i>Sorbet à la mangue avec Prosecco</i>	11.00

alle Preise in CHF, inkl. MwSt

Dessert

Carte des desserts