



Dessertkarte Winter

Süsse Nachrichten

Klassiker, die (fast) jeder kennt

Bananensplit **14.00**

*Vanilleglace mit frischer Banane,
serviert mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplittern*

Coupe Dänemark **14.00**

Vanilleglace mit Schoggisauce und Rahm

Dessert Coupe **11.00**

Latte Macchiato **7.00**

*Eiskaffee mal anders. Im Glas serviert,
welches Sie dann gerne mit nach Hause nehmen können*

Kleiner Macchiato **7.00**

Schoggimousse **14.00**

*Hausgemacht und immer wieder gut!
Aus weisser und dunkler Toblerone*

Kleinere Mousse **11.00**

Winter Coupe

Coupe „Malaga“ **14.00**

*Kokosnuss Glace mit Rumrosinen,
garniert mit einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm,
und gerösteten Kokos Chips*

Dessert Coupe **11.00**

Coupe „Sweet dreams“ **14.00**

*Schokoladen Glace mit Amarena Kirschen,
garniert mit einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm
und Schoko Crossies*

Dessert Coupe **11.00**

Coupe „Normande“ **14.00**

*Zimt Glace mit Apfelragout
und einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm,
garniert mit hausgemachten Apfelchips*

Dessert Coupe **11.00**



Dessertkarte Winter

Süsse Nachrichten

Streuselkuchen Grossmutter's Art 6.00
Je nach Wetter und Marktangebot

Mit Rahm 8.00

Creemeschnitte „Die Waid“ 7.00
*Mit Kirschwasser parfümiert.
Ein Traum für alle Creemeschnitten-Fans*

Früchtewähe 6.00
Jeden Tag frisch zubereitet *Mit Rahm* 8.00

Weitere hausgemachte Torten und Kuchen 8.50
*werden von unserer hauseigenen Konditorei
täglich frisch für Sie zubereitet. Diese können Sie in unserer grossen Kuchenvitrine
im Eingangsbereich besichtigen.*

Süsser Winter

Glühwein Tiramisu 13.50
*Vanille- Mascarponecreme, parfümiert mit
würzigem Glühwein und luftigem Biskuitboden*

Winterliches Orangen-Panna-Cotta 13.50
begleitet von Orangensalat mit Campari verfeinert

Kaiserschmarrn „Sissi“ 13.50
*Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen,
verfeinert mit Grand Marnier, begleitet von Zwetschgenkompott.
Unser Tipp an einem kalten Wintertag!*

Meringue Glace „Chantilly“ 14.00
*Riesen Meringues mit Vanille- und Erdbeerglace,
garniert mit Schlagrahm und frischen Früchten*

Meringue „Chantilly“ 11.00
Riesen Meringues mit Schlagrahm und saisonalen Früchten

Dr. Bircher's Müesli

Birchermüesli 9.50
Ob zwischendurch, danach oder einfach so

S'Grosses Birchermüesli 12.50



Dessertkarte Winter

Süsse Nachrichten

Lebkuchen Variation

15.80

*Hausgemachter Lebkuchen Muffin
und Lebkuchen Parfait begleitet von Früchten
und einer Kugel Joghurt Glace*

Hausgemachte Pralinen-Crème-Brulée

13.80

begleitet von Mandarinen Salat mit Honig

Beignets aux Pommes

15.80

*Hausgemachte Apfelküchle mit Zimtzucker,
serviert mit Vanille Sauce
und einer Kugel weissem Schokoladen Glace*

Mango Mousse „Südsee“

15.80

*Hausgemachtes Mango Mousse mit Chili,
begleitet von Karamell Glace mit Meersalz
und saisonalen Früchten*

Dessert Teller „White Christmas“

16.50

*Variation verschiedener Köstlichkeiten
aus unserer Patisserie.*

Lauwarmer Topfenstrudel

14.80

*Hausgemachter Quarkstrudel mit Zitronenzesten,
serviert mit Mandarinen Sorbet,
begleitet von saisonalen Früchten*



Dessertkarte Winter

UNSERE AKTUELLEN AROMEN

RAHMGLACE

*Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mocca, Weisse Schokolade,
Kokosnuss, Banane mit Schokochips, Joghurt, Zimt*

SORBETS

*Mango, Zitrone, Mandarine,
Blutorange, Ananas*

*pro Kugel Fr. 3.50
Rahmzuschlag Fr. 2.00*

FRAPPE

Aroma Ihrer Wahl Fr. 9.50

UNSERER SORBETS

<i>Zitronen Sorbet nature</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>mit Wodka</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>mit rotem Wodka</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Mandarinen Sorbet nature</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>mit Bacardi</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Mango Sorbet nature</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>mit Tequila</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Ananas Sorbet nature</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>mit Batida de Coco</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Blutorangen Sorbet nature</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>mit Campari</i>	<i>Fr. 14.00</i>