

geniessen

verführen

schwelgen

verzaubern lassen

naschen

knabbern

schlecken

löffeln

schnabulieren

verdrücken

schnäusen

schlürfen

schlemmen...

in der Küche von Hand gezaubert

Frisches Caramelköpfl mit Rahm	Fr. 8.00
ohne Rahm	Fr. 7.00
Crème brûlée mit Heidelbeer - Kompott	Fr. 14.00
Zwetschgenküchlein mit Vanilleglacé	Fr. 14.00
Brönticrème mit Zwetschenkompott	Fr. 14.00
Warmes Schoggiküchlein mit flüssigem Kern mit Waldbeeren und Vanilleglacé	Fr. 14.00
kleine Vacherintorte im Einmachglas Aromen: Vanille-Erdbeer oder Vanille-Schokolade	Fr. 12.00
Gerührter Eiskaffee Blüemlismatt	Fr. 14.00
Eiskaffee	Fr. 11.00
Zimtparfait mit Grand Marnier	Fr. 12.00
Meringues mit Rahm	Fr. 8.50
Glacé	Fr. 11.50
Coupe Nesselrode halbe Portion	Fr. 12.50 Fr. 10.00
Portion Vermicelles halbe Portion	Fr. 12.00 Fr. 9.00

Coupes

	Kleine Portion	grosse Portion
Coupe Dänemark Vanille, Schokoladensauce	Fr. 9.00	Fr. 11.50
Napoli Schokolade, Pistache	Fr. 9.00	Fr. 11.50
Rock n Roll Vanille, Schokolade, Stracchiarella	Fr. 9.00	Fr. 11.50
Latino Blutorange, Citro, Mango	Fr. 9.00	Fr. 11.50
Jamaica Jamaica, Mocca (alkoholhaltig)	Fr. 9.00	Fr. 11.50
Hot Berry Vanille	Fr. 9.00	Fr. 11.50
Twist Mango, Erdbeer	Fr. 9.00	Fr. 11.50
Cha Cha Cha Schokolade, Caramel, Mocca	Fr. 9.00	Fr. 11.50
Slow Fox Orange, Vanille	Fr. 9.00	Fr. 11.50
Quick Step Baumnuss, Stracchiarella	Fr. 9.00	Fr. 11.50
Parfait Mocca (Striptease)		Fr. 9.00

Sorbets

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 13.00
Paso doble Citro, Mango mit Baccardi	Fr. 13.00
Orangensorbet mit Campari	Fr. 13.00
Traubensorbet mit Grappa	Fr. 13.00
Zitronensorbet mit Wodka	Fr. 13.00
Aprikosensorbet mit Apricotine	Fr. 13.00

unsere Glacéaromen

Rahmglacé:

Vanille, Stracchiatella, Caramel, Mocca, Jamaica, Zimt, Pistache, Erdbeer,
Baumnuss, Schokolade

Sorbet:

Zwetschgen, Zitrone, Mango, Traube, Blutorange, Aprikose

Pro Kugel	Fr. 3.50
Rahmzuschlag	Fr. 1.60