

Dessertkarte

Tagesdessert 9.00
Klein aber fein | S'het so lang s'het!

Crêpe Suzette am Tisch flambiert 18.00
Orangenfilets | Orangenlikör | Vanille Glace

Parfait Grand Marnier am Tisch flambiert 16.00
Grand Marnier | getrocknete Orangen

Erdnuss Catalana 14.00
Zucker | Früchtecoulis

Fondant au Chocolat 15.00
Vanille Glace | weisses Schokoladen Crumble | Coulis

Rhabarber.Tartelette 17.00
weisse Schokolade | Pfirsichdorbet

Sorbet Variation Gasthof M. 12.00
Dreierlei Sorbet | frische Früchte

Saisonal

Coupes «Romanoff» 14.00
Erdbeeren | Vanilleglace | Schlagrahm

Erdbeeren mit flüssigem Rahm 11.00
Erdbeeren | Rahm | Zucker

Glace & Sorbet

Glace

Schokolade

Vanille

Erdbeer

Kaffee

Pistazie

Kugel Glace/Sorbet

Schlagrahm

Mit Schuss

Sorbet

Himbeer

Zitrone

Mango

Zwetschge

4.50

+ 1.50

+ 6.50

Süsswein

Moscato d' Asti «Vigna Senza Nome»

Braida • Piemont • Italien

10 cl 8.00