

Süsse Sünden

Hausgemachtes Maroni Tiramisu im Töpfli mit fruchtiger Garnitur	11.50
Lauwarmer Rotwein-Zwetschgen mit Zimtparfait	12.50
„Pastais de Nata“ - fluffiges Vanillerahmhüechli mit hausgemachtem Calvados-Apfel-Crème Fraiche Glacé	12.50
Blätterteigkissen mit karamellisiertem Butterapfel auf Lebkuchenmascarpone	13.50
Lauwarmes Schoggichüechli mit geschmolzenem Herzen (Moelleux)	9.50
dazu 1 Kugel Vanille oder Haselnuss-Glacé	+ 3.00
Coupe Nesselrode: Vermicelle mit Vanilleglacé <u>und</u> Merengue	12.50
Vermicelle mit Vanilleglacé <u>oder</u> Merengue	9.50
Grosses Vermicelle Törtli garniert	9.50
Zwetschgensorbet mit Vielle Prune	10.50
Limonensorbet mit Vodka	10.50
Beerensorbet mit Hausliggöör	10.50
HiDee Ciupli (Kafiglacé, geschl. Haselbrahm & Eierliggöör o. Amaretto)	10.50
Coupe Bailey s (3 Kugeln Café- und Vanilleglacé, Haselbrahm, Baileys)	13.50
Coupe Dänemark (3 Kugeln Vanilleglacé, Schoggisauce & Haselbrahm)	12.50
klein (2 Kugeln)	10.50
Eiskaffee (Mocca-Glacé, Espresso, geschlagener Haselbrahm)	9.90
Wiener Samt (Vanilleglacé, Espresso & geschlagener Haselbrahm, Zimtstaub)	9.50
<u>Hausgemachte Glacé Eigenkreation</u> ! (auf Anfrage) pro Kugel	5.00
Bettmümpfeli (Espresso mit Baileys oder Amaretto & geschlagenem Haselbrahm)	7.50

* * *

Einzelne Glacékugeln

Rahmglacé: Vanille, Mokka, Haselnuss Sorbet: Cassis, Zwetschge, Limone
1 Kugel 4.00 2 Kugeln 7.50 3 Kugeln 10.00 Geschlagener Haselbrahm 1.50