



Gelati/Glace

Banana-Split	10.50
Zwei Kugeln Vanille Glace und Bananenhälften mit Schokosauce	
Coupe Danemark	11.00
Vanille Glace mit Schokosauce und Rahm	
Coupe Hot Berry	12.00
Vanille Glace mit heißen Waldbeeren und Rahm	
Coupe Tomahawk	11.00
Pistache, Chocolat und Joghurt mit Caramelsauce Früchten und Rahm	
Ice Cafê	10.00
mit Espresso und Rahm	
Sorbet Prunes	12.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	
Le Colonel	12.00
Zitronensorbet mit Vodka	
Unsere Glacesorten:	3.50 p.Kugel
Vanille, Erdbeer, Pistache, Caramel, Chocolat, Stracciatella, Cafê, Joghurt, Zwetschgensorbet, Zitronensorbet, Blutorangensorbe	
Rahmzuschlag:	1.50
Schokosauce oder Caramelsauce	2.00
<u>Für die Kleinen :</u>	
Biene Maya	7.50
Vanille und Erdbeer Glace mit Rahm als Biene garniert	



Dessert

Alle unsere Desserts werden von uns für Sie mit viel Liebe zubereitet

American Cheesecake mit marinierten frischen Waldbeeren	9.50
Hausgemachtes Brownie mit Vanilleglace	10.50
Warmes, Flüssiges, Schochokoladenküchlein mit Joghurtglace	12.50

Tipp's vom Küchenchef

Dessert „Klein und Fein“, nur so zum Abschluss	5.50
Das wahrscheinlich kleinste Dessertbuffet der Welt ab 2 Personen	17.50 pro Person
Käseteller mit Feigen-Senf	13.50

Hinweise zu Zutaten, welche Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können fragen sie bitte unser Küchenchef.

**Das Küchenteam wünscht Ihnen «en Guete»
und freut sich bald wieder für Sie kochen zu dürfen.**