



geniessen

löffeln

schlecken

verführen

naschen

verzaubern lassen

schlemmen...

schlürfen

knabbern

schnausen

schnabulieren

schwelgen

verdrücken

In der Küche von Hand gezaubert

Frisches Caramelköpfl mit Rahm	11.50
ohne Rahm	10.00
Warmes Schoggiküchlein flüssiger Kern warme Waldbeeren	16.00
Hausgemachte Crème Brûlée mit Heidelbeerkompott	16.00
Hausgemachte Mascarponecrème mit Himbeeren	16.00
Zwetschgenküchlein mit Vanilleglacé und Zwetschgenkompott	16.00
Aprikosenküchlein mit Vanilleglacé und Aprikosenkompott	16.00
Hausgemachte Crèmeschnitte mit frischen Beeren	16.00
kleine Vacherintorte im Einmachglas Aromen: Vanille-Erdbeer oder Vanille-Schokolade	16.00
Gerührter Eiskaffee Blüemlismatt	16.00
Eiskaffee	13.50
Zimtparfait mit Grand Marnier	16.00
Meringues mit Rahm	10.00
Glacé	15.00
Kalte Lust gefroren in Olten	6.00
Schokolade, Globine, Kaffee, Vanille, Pistazien, Joghurt Heidelbeer, Mango Himbeer	
Affogato (Vanilleglacé mit starkem Espresso)	9.80

Coupes

	kleine Portion	grosse Portion
Coupe Dänemark Vanille, Schokoladensauce	10.50	13.50
Rock n Roll Vanille, Schokolade, Caramel	10.50	13.50
Hot Berry Vanille	10.50	13.50
Cha Cha Cha Schokolade, Baumnuss, Mocca	10.50	13.50
Slow Fox Mango, Vanille	10.50	13.50
Quick Step Baumnuss, Vanille	10.50	13.50
Bananensplit	10.50	13.50
Zwetschgensorbet Vieille Prune	11.00	14.00
Paso Doble Zitrone Mango Bacardi	11.00	14.00
Zitronensorbet Wodka	11.00	14.00
Parfait Mocca (Striptease)	11.00	

unsere Glacé Aromen

Rahm Glacé: Vanille, Caramel, Mocca, Erdbeere, Baum Nuss, Schokolade, Jamaika
Sorbet: Zwetschgen, Zitrone, Mango,

Pro Kugel	3.90
Rahmzuschlag	1.80

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über mögliche Allergene in den Gerichten. Alle Preise in Schweizer Franken.