

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. 11.50
ohne Rahm	Fr. 10.00
Crème brulée Heidelbeerkompott	Fr. 16.00
Warmes Schoggiküchlein flüssiger Kern warme Beeren (15min)	Fr. 16.00
Aprikosenküchlein Vanilleglacé Aprikosenkompott (15min)	Fr. 16.00
Zwetschgenküchlein Vanilleglacé Zwetschgenkompott (15min)	Fr. 16.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr. 16.00
kleine Vacherintorte im Einmachglas Aromen: Vanille-Erdbeer oder Vanille-Schokolade	Fr. 16.00
Gerührter Eiskaffee Blüemlismatt	Fr. 16.00
Zimtparfait mit Grand Marnier	Fr. 16.00
Meringues mit Rahm	Fr. 10.00
Glacé	Fr. 15.00
Portion Vermicelles	Fr. 12.50
halbe Portion	Fr. 9.50
Coupe Nesselrode	Fr. 13.50
halbe Portion	Fr. 10.50
Affogato (Vanilleglacé mit starkem Espresso)	Fr. 9.80

Coupes

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

unsere Glacé Aromen

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

Pro Kugel	Fr. 3.90
Rahmzuschlag	Fr. 1.80