DOLCI FATTI IN CASA hausgemachte Spezialitäten

Zabaione	Weinschaum mit Marsalawein	9.80
	dazu eine Kugel Vanille-Glacé	+ 3.50

→ Bitte haben Sie Verständnis, wenn es zu Wartezeiten kommen kann, da die Zabaione à la minute in der warmen Küche zubereitet wird.

Fruchtsalat	frische saisonale Früchte	10.00
Fruchtsalat mit Rahm	frische saisonale Früchte & Rahm	11.50
	dazu eine Kugel Vanille-Glacé	+ 3.50

Mmm fein…

Merengues mit Rahm		7.80
Merengues-Glacé	1x Vanille & 1x Erdbeer-Glacé, Merengues & Rahm	12.50

GELATI STAGIONALE saisonales Glacé

hausgemachtes Joghurt-Glacé — pro Kugel 3.50

Rabarbelino
1 Kugel Joghurtglacé mit Kompott aus Wohlener Rhabarbern 6.00

Mmm… feine Erdbeeren aus Birri AG

Erdbeeren natur		8.80
Erdbeeren mit flüssigem oder geschlagenem Rahm		10.30
Coupe "Romanoff"		
2 Kugeln Vanille- & 1 Kugel Erdbeer-Glacé, frische Erdbeeren, Erdbeersauce & Rahm		13.50
	Mini	10.00
Erdbeer-Tirami-su	Mascarponecrème & feine Erdbeeren	8.80
Panna cotta	mit frischen Erdbeeren & Erdbeersauce	8.80

Weitere Desserts & Glacékreationen für den grossen oder kleinen Gluscht finden Sie in unserer neuen Dessert-Karte im Restaurant!

Preise sind in CHF, inkl. MwSt.