

# DOLCI FATTI IN CASA

hausgemachte Spezialitäten

<b>Zabaione</b>	Weinschaum mit Marsalawein dazu eine Kugel Vanille-Glacé	10.00 + 3.50
-----------------	---	-----------------

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

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

## Mmm fein...

<b>Merengues mit Rahm</b>	8.00
<b>Merengues-Glacé</b> 1x Vanille & 1x Erdbeer-Glacé, Merengues & Rahm	13.50

## GELATI STAGIONALE saisonales Glacé

hausgemachtes Joghurt-Glacé	pro Kugel	3.50
-----------------------------	-----------	------

### Jogolino

1 Kugel Joghurtglacé mit frischen Erdbeeren & wenig Erdbeersauce	7.00
--	------

## Mmm... feine Erdbeeren aus Birri AG

<b>Erdbeeren</b> natur	9.00
------------------------	------

<b>Erdbeeren</b> mit flüssigem oder geschlagenem Rahm	10.50
---	-------

### Coupe "Romanoff"

2 Kugeln Vanille- & 1 Kugel Erdbeer-Glacé, frische Erdbeeren, Erdbeersauce & Rahm	14.50
Mini	11.00



<b>Erdbeer-Tirami-su</b>	Mascarponecrème & feine Erdbeeren	9.00
--------------------------	-----------------------------------	------

<b>Panna cotta</b>	mit frischen Erdbeeren & Erdbeersauce	8.80
--------------------	---------------------------------------	------

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