

DOLCI FATTI IN CASA hausgemachte Spezialitäten

Zabaione Weinschaum mit Marsalawein 11.00
dazu eine Kugel Vanille-Glacé + 4.00

→ 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 12.00
dazu eine Kugel Vanille-Glacé + 4.00

Mmm fein...

Merengues mit Rahm 8.00

Merengues-Glacé 1x Vanille & 1x Erdbeer-Glacé, Merengues & Rahm 14.00

GELATI STAGIONALE saisonales Glacé

hausgemachtes Joghurt-Glacé pro Kugel 4.00

Jogolino

1 Kugel Joghurtglacé mit frischen Erdbeeren & wenig Erdbeersauce 8.00

Mmm... feine Erdbeeren aus Birri AG

Erdbeeren natur 9.00

Erdbeeren mit flüssigem oder geschlagenem Rahm 11.00

Coupe "Romanoff"

2 Kugeln Vanille- & 1 Kugel Erdbeer-Glacé, frische Erdbeeren,
Erdbeersauce & Rahm 15.00

Mini 12.00

Erdbeer-Tirami-su Mascarponecrème & feine Erdbeeren 10.00

Panna cotta mit frischen Erdbeeren & Erdbeersauce 9.00



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