

## DOLCI FATTI IN CASA hausgemachte Spezialitäten

<b>Zabaione</b>	Weinschaum mit Marsalawein	9.80
	dazu eine Kugel Vanille-Glacé	+ 3.50
<b>Fruchtsalat</b>	frische saisonale Früchte	10.00
<b>Fruchtsalat mit Rahm</b>	frische saisonale Früchte & Rahm	11.50
	dazu eine Kugel Vanille-Glacé	+ 3.50

### Mmm fein...

<b>Merengues mit Rahm</b>		7.80
<b>Merengues-Glacé</b>	1x Vanille & 1x Erdbeer-Glacé, Merengues & Rahm	12.50

## GELATI STAGIONALI saisonale Glacés

<b>Kokosglacé ( laktosefrei / vegan)</b>	pro Kugel	3.50
--	-----------	------

<b>Kokolino</b>		
1 Kugel Kokosglacé mit Schoggisauce		4.90

<b>Läckerlino</b>		
1 Kugel hausgemachtes Lächerliglacé mit Lächerlideko		4.90

<b>Brandynello</b>		
eine Kugel Moccaglacé mit Floralis (Süsswein mit Brandyaroma)		6.90

Mmm...

<b>Crema Catalana</b>		
Vanillecrème mit flambierter Zuckerkruste		8.80

<b>Zwetschgen-Rum-Töpfli</b>	marinierte Zwetschgen mit Vanilleglacé & Rahm	10.80
------------------------------	---	-------

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