OLCI FATTI IN CASA hausgemachte Spezialitäten

Zabaione	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.		
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		8.00
Merengues-Glacé 1x	Vanille + 1x Erdbeer-Glacé, Merengues & Rahm	13.50

GELATI STAGIONALE saisonales Glacé & Sorbet hausgemachtes Zimtglacé pro Kugel hausgemachtes Cassis-Sorbet pro Kugel		3.50 3.50
Zimtello Cassinello	eine Kugel Zimtglacé mit Amarettolikör & Amarettobisquit eine Kugel Cassis-Sorbet mit Cassislikör	7.20 7.20
Ein beliebter Klassiker Gebrannte Crème nach Grossmutters Art im Gläsli serviert		8.00

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