

UNSERE KLEINEN KREATIV-DESSERTS

*Kreation Hugo
Zitronensorbet mit Holundersirup, Minze
und einem Schuss Prosecco*

10.00

*Kreation Winzer-Zeit
Im roten Suuser marinierte Traubenhälften
mit Sauerrahmeis und Schlagrahmtupf*

10.00

*Kreation Chiquita
Vanille-Rahmglace mit Bananenscheiben, heisser
Schokoladensauce und Schlagrahm*

10.00

*Kreation Herbstzauber
Emmentaler-Doppelrahmeis mit Meringues,
Vermicelles und Rahmhaube*

10.00

*Kreation Exotic
Kokos-Rahmglace serviert auf Ananaswürfeln
in Orangen-Zitronengras-Sirup*

10.00

Preise in CHF, inkl. MWSt

DESSERT - SPEZIALITÄTEN

Heisse Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagrahm

13.00 / 10.00

Geeister Cappuccino mit Sahnehut und Schokoladenherzchen

11.00 / 9.00

Hausgemachtes Karamelköpflli mit Rahm

11.00

*Apfelhüechli mit Vanillesauce
und Zimteis*

15.50 / 12.50

Schokoladen-Mousse mit Saisonfrüchten

14.50 / 11.50

Sorbettraum « Furtbächli »

13.00 / 10.00

*Kleines Käseallerlei (je nach Einkauf)
mit Glarner Birnbrot und Baumnüssen*

14.50

FÜR UNSERE KLEINEN

*« Looney-Tunes »
Vanille - Schokoladeneis*

7.50

*Standardportion / kleine Portion
Preise in CHF, inkl. MWSt*

EISBECHER

Bananen-Split
Vanille-Rahmglace, Bananen, Schokoladensauce, Rahm

13.00 / 10.00

Coupe « Danemark »
Vanille-Rahmglace, Schokoladensauce, Rahm

13.00 / 10.00

Coupe « Jägertraum »
Vanille-Rahmglace, Vermicelles, Meringues, Rahm

13.00 / 10.00

SORBET - TRÄUME

Zitronensorbet mit Wodka

13.50 / 10.50

Blutorangensorbet mit Champagner

13.50 / 10.50

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

13.50 / 10.50

Mangosorbet mit Prosecco

13.50 / 10.50

GLACE - GENÜSSE

Kugel um Kugel
Rahmglace: Vanille, Ice-Cafe, Chocolat-Valrhona, Zimt, Kokos, Sauerrahm
Sorbets: Blutorangen, Zitronen, Erdbeer, Zwetschgen, Mango

4.00 pro Kugel
mit Rahm plus 1.50

Standardportion / kleine Portion
Preise in CHF, inkl. MWSt