



Hausdesserts

**Meiringer Meringues mit Vermicelles
Vanille Glace und Schlagrahm**

14.00

**Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
und Kugel Vanille Glace**

Portion 15.00 / für 2 Personen 22.00

**Schokoladenkuchen mit Mascarponecrème
und Kugel Joghurt Glace**

15.00

**Beschwipster Fruchtsalat
mit lokal hergestellter Vanille Glace**

14.00

Luftiges Tiramisù

12.00

**Kaputte Crèmeschnitte
mit Zwetschgen**

14.00

Affogato

Espresso / Vanilleglace / Pistazien

11.00

Tageskuchen

10.00

Zu einem feinen Glas Wein

Käseplättli

mit erlesenen Schweizer Käsesorten / Feigensenf

19.00

Lieber Gast

***Es lohnt sich, unsere feinen artigianale, lokal hergestellten Glaces
zu probieren!***

*Diese sind aus der Region und werden nur mit ausgesuchten
Qualitäts-Rohstoffen hergestellt.*

*So ist die Milch von Joner Bauern, bei den Erdbeeren und Himbeeren
wird kein mit Zucker versetztes Püree verwendet sondern ganze Früchte,
die lokal püriert und dann frisch verwendet werden.*

Die Sorten

Vanille / Haselnuss / Pistazie / Caramel

Joghurt (handgefertigtes Joghurt) / Schokolade

Sorbet:

Mango / Erdbeere / Zitrone

1 Kugel 6.00 /mit Rahm + 1.50

Cornet mit 1 Kugel Glace 8.00

Klassiker

Coupe Danemark

2 Kugeln Vanille / warme Schokoladensauce / Rahm

13.00

Coupe Strand

Fruchtsalat / Kugel Mango Sorbet / Kugel Joghurt Glace / Rahm

14.50

Eiskaffee

2 Kugeln Mocca (Emmi Glace) / Rahm / Topping

12.00