

Lieber Gast
Es lohnt sich, unsere feinen Artigianale 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 Pürée verwendet,
sondern ganze Früchte, die lokal püriert und so 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 Romanoff

2 Kugeln Vanille / Erbeeren / Rahm
14.00

Coupe Danemark

2 Kugeln Vanille / warme Schokoladensauce / Rahm
13.00

Eiskaffee

2 Kugeln Mocca (Emmi Glacé)/ Rahm / Topping
12.00

Bananensplit

Banane / 2 Kugeln Vanille / Mandelsplitter /
Schokoladensauce
14.00



Hausdesserts

Cheesecake mit Yuzo und Mango

12.00

Schokoladenkuchen mit Mascarponecrème und Joghurt Glacé

15.00

Beschwipste Nektarinen-Erdbeeren mit lokal hergestellter Vanilleglace

14.00

Luftiges Tiramisu

12.00

Kaputte Crèmeschnitte mit Erdbeeren

14.00

Affogato

Espresso I Vanilleglace I Pistazien
11.00

Tageskuchen

10.00

Zu einem feinen Glas Wein

Käseplättli

mit erlesenen Schweizer Käsesorten / Feigensenf
19.00