

Desserts

Kalte Desserts	Frischer Fruchtsalat	12.00
	Frischer Fruchtsalat mit <i>Glacé</i> oder Kirsch	15.00
	"Hausgemachtes Caramelchöpfli" mit Rahm	10.00
	Panna Cotta mit Waldbeersauce	10.00
	Knusprige Meringue mit Rahm	9.00
	Caramello	9.00
	Vanille-Rahmglace mit Caramelsauce und Schokoladenüberzug	
Warme Desserts	Lauwarmer Apfelstrudel	12.50
	mit Vanillesauce oder <i>Glacé</i>	
	Frittierte Apfelküchlein	13.50
	mit Vanillesauce oder <i>Glacé</i>	
	Lauwarmes Schokoladenküchlein	13.50
	mit Vanilleglacé und Rahm	
	Warme Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé und Rahm	12.00
Coupes	Coupe Appenzeller	15.00
	Eine Kombination von Vanille- und Moccarahmglace mit Appenzeller Likör und Schlagrahm	
	Coupe des Alpes	13.50
	Schokoladen-, Walnuss- und Caramelrahmglace mit Rahm	
	Coupe Dänemark	14.00
	Eiskaffee	11.50
	Sorbet Colonel Zitrone (mit Wodka)	13.00
	Sorbet Pruneau Zwetschgen (mit Vieille Prune)	13.00
	Sorbet Pommes Apfel (mit Calvados)	13.00
Glacé	Vanille, Schoggi, Mocca, Erdbeer, Zimt Walnuss, Caramel	5.00
Sorbets	Zitronen, Zwetschgen, Apfel	5.00
	mit Rahm	+2.00
Frappés	Diverse Frappés	10.00
Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer		