

## Desserts

<b>Kalte Desserts</b>	Frischer Fruchtsalat	12.00
	Frischer Fruchtsalat mit Glacé oder Kirsch	15.00
	"Huusgmachts Caramelchöpfli" mit Rahm	10.00
	Panna Cotta mit Waldbeerensauce	10.00
	Knusprige Meringue mit Rahm	9.00
	Caramello	9.00
	Vanille-Rahmglace mit Caramelsauce und Schokoladenüberzug	
<b>Warme Desserts</b>	Lauwarmer Apfelstrudel	12.50
	mit Vanillesauce oder Glacé	
	Fritierte Apfelküchlein	13.50
	mit Vanillesauce oder Glacé	
	Lauwarmes Schokoladenküchlein	13.50
	mit Vanilleglacé und Rahm	
	Warme Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé	12.00
	und Rahm	
<b>Coupes</b>	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
<b>Glacé</b>	Vanille, Schoggi, Mocca, Erdbeer, Zimt	5.00
	Walnuss, Caramel	
<b>Sorbets</b>	Zitronen, Zwetschgen, Apfel	5.00
	mit Rahm	+2.00
<b>Frappés</b>	Diverse Frappés	10.00

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer