

Dessertkarte

Emmentaler gebrannte Creme 7.50

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanille-Sauce | Nidle 9.50

mit Vanille-Glace und Vanille-Sauce | Nidle 13.50

Emmentaler-Meringue 12.50

Nidle | Vanille-Glace

Panna Cotta 12.50

Sauerrahm | Tonkabohnen | Salted Caramel & Almond
Glace

**hausgemachtes Schokoladen Küchlein mit flüssigem
Kern aus dem Ofen (Wartezeit 15')** 13.50

Vanille-Glace | Nidle

Apfelringli 13.50

Vanille-Glace | Nidle | Zimtzucker

* Vegan und Laktosefrei

Preise in CHF,
inkl. 8.1 % MwSt.



Kugel-Glace

Rahm-Glace je Kugel 4.50

Vanille | Chocolat | Mocca | Erdbeeren | Salted Caramel
& Almond

Sorbet-Glace* je Kugel 4.50

Zitrone | Mango | Himbeeren | Zwetschgen

+ Nidle 1.50

Coupes

Affogato al caffè 8.50

Espresso | Vanille-Glace

Coupe Dänemark 12.50

Vanille | Shoggisauce | Nidle

Zwätschge Lisi 13.50

Vanille & Zwetschgensorbet | Zwetschgen | Nidle

Chirschi Michel 13.50

Vanille & Chocolatglace | Kirschen | Nidle

Coupe Romanoff 13.50

Vanille & Erdbeerenglace | Erdbeeren | Nidle

Eiskaffee 12.50

Mocca | Kaffee | Nidle