

1/2 1/1

---

**Rhabarber-Erdbeer-Parfait** mit Erdbeeren und Rahm garniert 11.50

---

**Panna cotta mit Erdbeercoulis** 9.00

---

**Browniesgebäck mit "Mini-Eiskaffee" und Rahmgarnitur** 12.50

---

**Tobleronenmousse** 9.00  
mit Tobleronenwürfeli

---

**Sternencoupe - das Hausdessert** 9.50 12.00  
Vanilleglace, brönnli Creme  
Meringue und Rahm

---

**Meringue** 8.00 9.50  
mit Rahm

---

**Meringue** 9.00 10.50  
mit Vanilleglace und Rahm

---

**Brönnli Creme** 8.50  
mit Nidle

---

**Caramel-Köpfli** 8.50  
«es het solangs het»



**Cassata** 7.00  
mit Rahm

**Cassata** 8.50  
mit Maraschino und Rahm

---

**Der Stolz unseres Pâtissiers:  
Erdbeersorbet**

8.50

---

**Sorbet Colonel** 11.00  
Zitronensorbet mit Wodka

---

**Glace Kugeln**

**1 Kugel** mit / ohne Rahm 4.00  
**2 Kugeln** mit / ohne Rahm 7.00  
**3 Kugeln** mit / ohne Rahm 9.00

Aromen: Vanille, Erdbeer, Mokka, Schokolade

---

**Coupe Danemark** 11.00

---

**Eiskaffee** 9.00

---

**Soufflé glacé Grand Marnier** 9.50

---

**Flambiert für Sie am Tisch: Crêpes Suzette** 17.50  
mit schmelzender Vanilleglace  
ab zwei Personen / pro Person



Mit Ausnahme der Cassata sind alle Desserts hausgemacht.

Preise in CHF inkl. MWST