

Süßes zum Abschluss im Gläsli serviert

- | | | |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <input type="checkbox"/> | Kreation Eiskaffee
Café und Vanille Glace, serviert mit einem warmen Amaretto-Milchschaum | 4.00 |
| <input type="checkbox"/> | Gebrannte Crème mit Amaretto
und gerösteten Haselnüssen | 4.00 |
| <input type="checkbox"/> | Choco-Mocca Wasabi
Schokoladen-Chip und Café Glace mit Schokoladen-Mocca-Sauce
und Wasabi Streusel | 4.50 |
| <input type="checkbox"/> | Coupe Danmark | 4.00 |
| <input type="checkbox"/> | Marmoriertes Schoggimousse | 4.50 |
| <input type="checkbox"/> | Caramelköppli mit Rahm | 4.00 |
| <input type="checkbox"/> | Kreation Hugo
Zitronen-Sorbet mit Limoncello, frische Pfefferminze und Prosecco | 4.50 |
| <input type="checkbox"/> | Tiramisu (ohne Ei)
serviert mit Schokoladenpulver und Biskuitkrümel | 7.50 |



... und noch ein wenig gediegener

- | | | |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <input type="checkbox"/> | „Rêve au chocolat“ mit Caramel Glace
Schokoladenmousse mit Orangenhaube und Caramel Glace | 9.50 |
| <input type="checkbox"/> | Schoggipudding mit Glace
Schoggipudding mit Vanillesauce und Glace | 9.50 |
| <input type="checkbox"/> | “Viva l’Italia” mit Tiramisù Glace
Honig-Mandel-Panna Cotta mit Amaretto, italienischen Mandel-Biscotti
und Tiramisù Glace | 10.50 |
| <input type="checkbox"/> | Aprikosen-Panna Cotta mit Beeren
Panna Cotta mit Waldbeeren und Rahm | 9.50 |
| <input type="checkbox"/> | Moelleux au chocolat
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit einer
weissen Kaffee-Sauce und einer Kugel Vanille-Rahmglace | 10.50 |



Bitte beachten Sie, dass pro gewähltes Produkt, jeweils eine Portion pro angemeldete Person zu verstehen ist.