

Eggishorn

Hotel • Restaurant

Yumm!

AUS DER
REGION

Mit frischer
Milch von
Schweizer Kühen!

Cremiger Rahm aus
Milch vom Schweizer
Mittelland und den
Voralpen.

Natürliche Zutaten,
mit Sorgfalt ausgelesen.

Schweizer
Qualität





Dänemark

Vanille mit Schokoladensauce
und Rahm
Fr. 10.80
Mini - Fr. 8.80



Stracciatella

Stracciatella, Mocca mit
Schokoladensauce und Rahm
Fr. 10.80
Mini - Fr. 8.80



Tricolore

Stracciatella, Schokolade,
Pistazie und Rahm
Fr. 10.80



Bailey's

Vanille, Mocca mit Bailey's,
Schokoladensauce und Rahm
Fr. 11.50

Hausgemachte Desserts

Nussstange

Fr. 4.50

Hausgemacht aus Blätterteig mit Nussfüllung

Früchtekuchen

Fr. 7.50

Hausgemacht aus Mürbeteig, Früchten und Quarkguss

Apfelstrudel

Fr. 9.50

Hausgemacht aus Blätterteig, gefüllt mit Äpfeln, Zimt, Rum-Rosinen und Mandeln. Serviert mit warmer Vanillesauce.

Schlagrahm Zuschlag

Fr. 1.50



Banana Split

*Vanille mit Banane,
Schokoladensauce und Rahm*

Fr. 10.80



Café Glace

*Mocca mit Kaffee -
Schokoladensauce und Rahm*

Fr. 10.80

Mini - Fr. 8.80



Maison

*Vanille, Zitronen-Sorbet,
Erdbeer mit Fruchtsalat und
Rahm*
Fr. 10.80



Le Valaisan

*Aprikosen-Sorbet mit
Aprikosenschnaps*
Fr. 11.50
Mini - Fr. 9.00



Le Colonel

Zitronen-Sorbet mit Wodka
Fr. 11.50
Mini - Fr. 9.00



Vanille



Mocca



Pistazie



Schokolade



Stracciatella



Erdbeer



Aprikosen-Sorbet



Zitronen-Sorbet



*Preis pro Kugel
Rahmzuschlag
Alle Preise inkl. MwSt.*

*Fr. 3.80
Fr. 1.50*