

SAISONALE DESSERTS

Hausgemachte gebrannte Crème <i>CG</i> Geröstete Mandeln	12.–
«Schützenzauber» <i>G</i> Mascarpone-Quarkcrème Amaretto Beerenragout frische Himbeeren	14.–
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern <i>ACG</i> Fior di latte Glace Beeren	18.–
Tonkabohnen Crema catalana <i>CG</i> Brauner Zucker Waldbeeren-Espuma	9.50
Affogato <i>G</i> Vanilleglace Espresso	8.–
Frischer Fruchtsalat <i>G</i> Rahm + Kirsch	9.50 + 1.50
Zartschmelzendes Maracaibo Schokoladenmousse <i>CG</i> Frische Früchte	14.–
Wiener Kaffee <i>G</i> Kaffeeglace Vanilleglace Tia Maria Rahm Ristretto	13.–
Klassisches Tiramisù im Hippenkörbli <i>ACGH</i> Löffelbiskuit Espresso Amaretto Mascarpone	15.–

Ein guter Digestif macht den Abschluss perfekt, ob mit oder ohne Dessert.
Fragen Sie unser Team nach der Spirituosenkarte oder einer Empfehlung.

COUPES

Coupe Schützen <i>G</i>	12.–
Caramelglace Moccaglace Vanilleglace Baileys Rahm	
Beeren-Coupe <i>GCH</i>	11.50
Vanilleglace Himbeersorbet marinierte Beeren Rahm	
Coupe Dänemark <i>GCH</i>	11.50
Vanilleglace warme Schokoladensauce Rahm	
Eiskaffee <i>GCH</i>	11.50
Moccaglace Kirsch heisser Ristretto Rahm	

SORBETS

Sorbet Symphonie	11.50
Himbeersorbet Mangosorbet Zitronensorbet Früchte	
«Verdauerli»	8.–
Eine Kugel Sorbet nach Wahl Sprutz Schnaps	

«EIFACH Ä CHUGLÄ»

Kugel	3.80
+ Rahm <i>G</i>	+ 1.50

Milchglacen


Schokolade | Vanille | Erdbeer | Stracciatella | Mocca | Pistache | Caramel

Sorbet

Himbeer | Mango | Zitrone

Süsswein

Dulcedo | Wunderstaa Weine | Hallau

 Riesling & Sylvaner

Was für eine Explosion von Aprikose!

CHF 7.– | 4 cl
CHF 14.– | 1 dl