



## DESSERTKARTE

Zum Schluss noch etwas Süßes?

## DIGESTIFS

Oder lieber etwas Würziges?



## DAS SÜSSE ZUM SCHLUSS

---

<b>Crêpe «Serenata»</b>		Fr. 15.50
Frische Crêpe mit eingelegten Aprikosen im Likör sowie Vanille- und Aprikosenglace gefüllt		
<b>Crêpe «Suchard»</b>		Fr. 14.50
Frische Crêpe mit Vanilleglace und Schokoladensauce, garniert mit Haselnusskrokant		
<b>«Piz Bernina»</b>		Fr. 14.50
Hausgemachter Marmor-Gugelhopf mit heissen Beeren und Vanilleglace		
<b>Meringues mit Rahm</b>		Fr. 10.50
	Mini	Fr. 8.50
<b>Meringues mit Glace und Rahm</b>		Fr. 13.50
	Mini	Fr. 10.50
<b>Caramelköpfl</b>		Fr. 9.50
Mit Rahm und Früchten garniert		
<b>Hausgemachte Öpfelchüechli «Gelber Herbst»</b>		Fr. 14.50
Mit Vanillesauce oder Vanilleglace		

## KÄSE

---

<b>Zürcher Oberländer Käseteller</b>		Fr. 15.00
4 bis 5 Sorten Zürcher Oberländer Käse mit Früchten, Butter und Brot		

## TYPISCHE HERBST- UND WINTERDESSERTS

---

### **Coupe Nesselrode**

Maronipuree, angemacht mit Zuckerwasser und Kirsch auf Meringue, Vanilleglace und Rahm Mini Fr. 14.50  
Fr. 11.00

### **Frisches Vermicelles mit Rahm und Meringue**

Mini Fr. 11.50  
Fr. 9.50

### **Dessertteller «Ticino-Modena»**

Frisches Vermicelles mit Vanilleglace und 30-jährigem Balsamico aus dem «Chriäsifass» Fr. 14.50

### **Hausgemachter Schokoladen-Nuss-Brownie**

auf Ananasfächer und Fior di Latte Rahmglace Fr. 14.50

### **Tagesdessert**

Fragen Sie nach dem Tagesangebot Fr. 14.00

## GLACESORTEN

---

### **Rahmglace**

Vanille, Erdbeer, Mocca, Chocolat, Baumnuss, Pistache, Rum, Banane, Fior di Latte

### **Sorbet**

Citro, Himbeer, Zwetschgen, Williams, Aprikosen, Trauben

Preis pro Kugel Fr. 4.00  
Mit Rahm plus Fr. 2.00

Unsere Rahmglace sind aus Schweizer Rahm und ohne Zusatzstoffe hergestellt.

## KINDERDESSERTS

---

### **Hugo**

Vanilleglace Fr. 6.50

### **Looney Tunes**

Vanille- und Schokoladenglace Fr. 6.50

### **Hippo**

Erdbeerglace Fr. 6.50

## COUPES

---

### Coupe Dänemark mit Schoggisauce

Fr. 12.00

Mini Fr. 9.00

### Eiskaffee «Frisch angerührt»

Fr. 12.00

Mini Fr. 9.00

### Bananensplit mit Mandelsplitter

Fr. 13.00

### Hot Berry mit warmen Beeren

Fr. 13.00

Mini Fr. 10.00

### Coupe Baileys

Fr. 14.50

## SORBETS

---

### Citro Sorbet mit Absolut Vodka

Fr. 14.00

Mini Fr. 11.00

ohne Geist Fr. 9.50

### Himbeer Sorbet mit Walliser Himbeerlikör

Fr. 14.00

Mini Fr. 11.00

ohne Geist Fr. 9.50

### Aprikosen Sorbet mit Walliser Aprikosenlikör

Fr. 14.00

Mini Fr. 11.00

ohne Geist Fr. 9.50

### Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune

Fr. 14.00

Mini Fr. 11.00

ohne Geist Fr. 9.50

### Williams Sorbet mit Walliser Williamslikör

Fr. 14.00

Mini Fr. 11.00

ohne Geist Fr. 9.50

### Trauben Sorbet mit Grappa «Castagno»

Fr. 14.00

Mini Fr. 11.00

ohne Geist Fr. 9.50

## WIE WÄR'S MIT EINEM FEINEN KAFFEE DAZU?

---

<b>Kafi «Freihof»</b> mit der feinen Hausmischung und Schlagrahm	Fr. 9.00
<b>Kafi «Wiener Walzer»</b> mit Vanilleeis und Schlagrahm	Fr. 9.00
<b>Kafi «Baileys»</b> mit Baileys und Schlagrahm	Fr. 9.00
<b>Kafi «Schümli-Pflümli»</b> der Klassiker mit Rahm	Fr. 9.00
<b>Kafi «Biberfladä»</b> mit Appenzeller und Schlagrahm	Fr. 9.00
<b>«Schwinsörli»</b> mit eingelegten Aprikosen und Aprikosenlikör	Fr. 6.50
<b>«Lumumba»</b> heisse Schoggi mit Rum und Schlagrahm	Fr. 8.50
<b>«Holldrio»</b> Hagenbuttentee mit Zwetschgenwasser	Fr. 6.00

**Purple Breeze**

Darjeeling

**Gentle Blue**

Earl Grey

**Golden Assam**

Schwarztee

**Japanese Sencha**

Japanischer Grüntee

**Green Tropic**

Grüntee mit exotischen Früchten

**White Silver Needle**

Weisser Tee

**Verbena**

Verveinetee

**Rooibos Tangerine**

Rooibos mit Mandarine

**Camomile Orange Blossoms**

Kamillentee mit Orange

**Moroccan Mint**

Marokkanischer Minztee

**Piz Palü**

Schweizer Kräutertee

**Ginger Lemon Dream**

Ingwer/Zitronenkräutertee

**Red Kiss**

Früchtetee

**Winter Moments**

Rooibos mit Gewürzen

Unsere Tees stammen ausschliesslich aus kontrolliertem biologischen Anbau.  
Die edlen Teebeutel sind handgefertigt und biologisch abbaubar.

