



DESSERTKARTE

Zum Schluss noch etwas Süßes?

DIGESTIFS

Oder lieber etwas Würziges?

DAS SÜSSE ZUM SCHLUSS

Crêpe «Serenata»

Frische Crêpe mit eingelegten Aprikosen im Likör sowie Vanille- und Aprikosenglace gefüllt

Fr. 15.50

Swopf

Der «Schoggigugelhopf» mit heissen Beeren und Vanilleglace

Fr. 14.50

Meringues mit Rahm

Mini

Fr. 10.50

Fr. 8.50

Meringues mit Glace und Rahm

Mini

Fr. 13.50

Fr. 10.50

Caramelköppli

Mit Rahm und Früchten garniert

Fr. 9.50

Panna Cotta

Mit Himbeersauce

Fr. 9.50

Öpfelchüechli

Mit Vanillesauce oder Vanilleglace

Fr. 14.50

Süss, Sauer, Rezent, Fruchtig

Fr. 19.50

Der absolute Dessert-Hit im Freihof mit einem Glas Trockenbeerenauslese von Robert Goldenits aus Taden am Neusiedlersee in Österreich.

Ein hausgemachtes Schokoladen-Nuss-Brownie, Vanilleglace mit etwas Kürbiskernöl, eingelegte Aprikosen, frische Feige, sowie ein Stück Toggenburger Jersey Blue Käse mit Birnenbrot

KÄSE

Zürcher Oberländer Käseteller

4 bis 5 Sorten Zürcher Oberländer Käse mit Früchten, Butter und Brot

Fr. 15.00

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

mit Früchtekompott und Fior di Latte 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

Dino

Vanille- und Schokoladenglace Fr. 6.50

Doctors Bag

Rahm- und Erdbeerglace Fr. 6.50

Monster

Vanilleglace 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?

Kafi «Freihof» mit der feinen Hausmischung und Schlagrahm	Fr. 9.00
Kafi «Wiener Walzer» mit Vanilleis und Schlagrahm	Fr. 9.00
Kafi «Baileys» mit Baileys und Schlagrahm	Fr. 9.00
Kafi «Schümli-Pflümli» der Klassiker mit Rahm	Fr. 9.00
Kafi «Biberfladä» mit Appenzeller und Schlagrahm	Fr. 9.00
«Schwinsörli» mit eingelegten Aprikosen und Aprikosenlikör	Fr. 6.50
«Lumumba» heisse Schoggi mit Rum und Schlagrahm	Fr. 8.50
«Holldrio» 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

Kräutertee

Red Kiss

Früchtetee

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

