

DESSERT-KREATIONEN / *DESSERT CREATIONS*

| | |
|--|-------|
| CREMA CATALANA mit Zitronenmelissen-Pesto und konfierten Vanille-Kumquats <i>CREMA CATALANA</i> <i>with lemon balm pesto and confit vanilla-kumquats</i> | 12.50 |
| WEISSES SCHOKOLADENKÜCHLEIN mit flüssigem Kern an Erdbeer-Salat (Zubereitung: ca. 15 Min) <i>WHITE CHOCOLATE CAKE</i> <i>with liquid heart and strawberry-salad (preparation: approx. 15 min)</i> | 14.00 |
| OFFENES TIRAMISU mit Vanillebiskuit, Mascarponecreme, Kaffee, Amaretto und Kakao <i>OPEN TIRAMISU</i> <i>with vanilla biscuit, mascarpone cream, coffee, amaretto and cacao</i> | 16.00 |

DESSERT-KREATIONEN / *DESSERT CREATIONS*

| | | |
|--|--|-------|
| SCHARFE SCHOKOLADE | | 12.50 |
| Schokoladen-Chilicreme mit Vanilleglace und Zimt-Rahm | | |
| <i>SPICY CHOCOLATE</i> | | |
| <i>Chocolate chili cream with vanilla ice-cream and whipped cinnamon cream</i> | | |
| CHIA-KOKOS-PUDDING (Vegan) | | 12.50 |
| mit hausgemachter Erdbeer-Minz-Marmelade | | |
| <i>CHIA COCONUT PUDDING (vegan)</i> | | |
| <i>with homemade strawberry-mint-marmalade</i> | | |
| ERDBEEREN | • natur | 9.50 |
| | • mit Zucker und flüssigem Rahm | 11.00 |
| | • mariniert mit Olivenöl und groben Pfeffer | 10.50 |
| <i>STRAWBERRIES</i> | • <i>natur</i> | |
| | • <i>with sugar and liquid cream</i> | |
| | • <i>marinated with olive oil and pepper</i> | |

COUPE-KREATIONEN / COUPE CREATIONS

| | | |
|---|-------|-------|
| BANANENSPLIT | 9.50 | 12.50 |
| Vanille-, Schokoladen und Bananenglace, Banane, Schokoladensauce, Schlagrahm und geröstete Mandelsplitter | | |
| <i>BANANA SPLIT</i> | | |
| <i>Vanilla, chocolate and banana ice cream with banana, chocolate sauce and whipped cream with almond slivers</i> | | |
| WIENER EISKAFFEE | 8.00 | 10.50 |
| Vanilleglace gerührt mit Espresso und Schlagrahm | | |
| <i>VIENNESE ICED COFFEE</i> | | |
| <i>Vanilla ice cream stirred with espresso and whipped cream</i> | | |
| COUPE ROMANOFF | 10.50 | 14.50 |
| Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglace, dazu Schlagrahm | | |
| <i>COUPE ROMANOFF</i> | | |
| <i>Strawberries with vanilla and strawberry ice cream and whipped cream</i> | | |

COUPE-KREATIONEN / COUPE CREATIONS

COUPE DÄNEMARK 9.50 12.50
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und
Schlagrahm mit Krokant
COUPE DENMARK
Vanilla ice cream served with warm chocolate sauce and whipped cream

COUPE AMARENA 7.50
Amarenaglace mit Kirschenkompott in Rotwein gekocht,
Vanille-Crème-fraîche und Schokoladen-Crumble
COUPE AMARENA
*Amarena ice cream with cherry compote cooked in red wine, vanilla
crème-fraîche and chocolate crumble*

COUPE MAI TAI 7.50
Hausgemachtes Mai Tai Sorbet mit Prosecco,
Minze und Limettenstaub
COUPE MAI TAI
Homemade Mai Tai sorbet with prosecco, mint and lime dust

KÄSE / CHEESE

SCHWYZER KÄSEVARIATION

17.00

Regionale Auswahl von Hart- & Weichkäsesorten
serviert mit Früchtebrot, Honigwabe und Feigensenf

SCHWYZER CHEESE SELECTION

*Regional selection of hard and soft cheese,
served with fruit bread, honeycomb and fig mustard*

KINDER COUPE / CHILDREN'S COUPES



HIPPO
Erdbeerglace
Strawberry ice cream
CHF 7.00



PUNKY
Vanilleglace
Vanilla ice cream
CHF 5.50

KINDER COUPE / CHILDREN'S COUPES



TOBI

Vanille- & Schokoladen Glacestängel

Vanilla and chocolate popsicle

CHF 3.50



GUMMIBÄRCHEN BECHER

JELLY BABY CUP

1 Kugel Konfettiglance, mit
Schlagrahm und Gummibärchen
*1 scoop confetti ice cream, whipped cream and
jelly babies*

CHF 5.50

RAHMGLACE / ICE CREAM



Vanille Glace
Vanilla ice cream



Schokoladen Glace
Chocolate ice cream



Erdbeer Glace
Strawberry ice cream



Bananen Glace
Banana ice cream



Amarena Glace
Amarena ice cream



Tiramisu Glace
Tiramisu ice cream

SORBETS / *SORBETS*



Mango Sorbet
Mango sorbet



Zitronen Sorbet
Lemon sorbet



Trauben Sorbet
Grape sorbet

Hausgemachtes
Mai Tai Sorbet
(alkoholhaltig)
*Homemade
mai tai sorbet
(alcoholic)*
CHF 5.50

Frappés
mit Aroma nach Wahl
with flavor of your choice
CHF 6.50

Preis pro Kugel CHF 3.50
Rahm CHF 1.50
*Price per scoop CHF 3.50
Whipped cream CHF 1.50*

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Dear Guests

We are glad to inform you about ingredients in our dishes that could trigger allergies or intolerances.

Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

Änderungen vorbehalten