

Dessert Zaubereien

	Mini	Maxi
Vermicelles mit Kirsch verfeinertes Marronipüree, mit „Kemmeriboden Meränge“ und Schlagrahm CG	10.50	14.00
 Vermicelles mit Glace mit Kirsch verfeinertes Marronipüree dazu Vanilleglace, „Kemmeriboden Meränge“ und Schlagrahm serviert CG	12.00	15.50
Zwetschgenknödel Zwetschgenknödel mit Vanillesauce und Kompott ACG	11.50	15.50
Zwetschgensorbet Zwetschgensorbet mit Zwetschgenkompott und mit einem Schuss Pflümlwasser	11.50	14.50
Tarte Tartin Gestürzter Apfeltarte lauwarm serviert mit Vanilleeis und Schlagrahm ACG		15.50
		
Crème Catalan Die crème Catalan ist eine Eiermilch-Creme mit einer herrlichen Caramel-Note. dazu Zwetschgenkompott CG		14.50
Vanillemousse mit „Baileys“ Luftiges Vanillemousse mit Baileys serviert ACG		14.50

Zum Kaffee empfehlen wir Ihnen Hausgemachtes

Vermicellestörtchen mit Vanillemousse ACG		9.80
Buchenegg Kaffee Verschiedene Schnäppli mit Kaffee und einem Tupf Schlagrahm im Buchenegg -Tassli G zum Mitnehmen ohne Tasse 9.50		14.50
Warmer Schokoladenkuchen Schokoladenkuchen serviert mit Schokoladenrahm AGN		14.80
Liebeskuss Auf Vanilleglacé geben wir warme Himbeeren. Garniert mit Schlagrahm CG		15.50
Affogato Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen CG		7.50



Dessertreif sind auch unsere herrlichen Süßigkeiten rund um den reifen Apfel:

Hausgemachter Öpfelstrudel

In hauchdünn gewalzten Teig rollen wir eine feine Apfel-Rosinen-Masse, backen die Strudel täglich mehrmals frisch heraus und reichen Ihnen dazu warme Vanillesauce oder 1 Kugel crémige Vanilleglacé ACGO

Grosi's Öpfelchüechli

Apfelringe in einen feinen Bierteig getaucht und frisch herausgebacken mit warmer Vanillesauce ACGO

Meringue mit Schlagrahm

Luftige „Kemmeriboden Merängge“ mit Schlagrahm garniert CG



Meringue Glace

Luftige „Kemmeriboden Merängge“ mit Vanille- und Erdbeerglace, mit Schlagrahm garniert CG

Coupe Danemark

auf der Zunge köstlich schmelzende Vanilleglacé, separat servieren wir Ihnen dazu warme Schoggisauce CG



Banana Split

Vanilleglace und Bananenglace umgeben von Bananenstücken, übergossen mit heisser Schoggisauce und mit Schlagrahm und Mandelsplintern garniert CG

Eiskaffee „Affogato“

Feine Moccaglace mit viel Schlagrahm garniert und mit Espresso übergossen CG

Zitronen Sorbet mit Gügls

Zitronensorbet frei nach Wahl mit Limoncello oder Wodka

Die köstliche Ergänzung Ihrer Wahl

Kugel-Glace

Schlagrahm

Warme Schokoladensauce

Unsere Aromen: Erdbeer, Vanille, Schoggi, Mocca, Banane, Zitronensorbet



Für unsere kleinen Gäste:

„Clown Gesicht“ mit einer Kugel Glace nach Wahl garniert mit Rahm

Legende der Allergenen Stoffe

A glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

F Sojabohnen

G Milch (Laktose)

H Schalenfrüchte (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

„Preise inkl. MwSt und Bedienung“

Dessertkarte September 2018