



Früchte- und Beerenzauber



FrISCHE gemischte Beeren

Nature mit Schlagrahm
mit Vanilleeis

Saisonale Beeren (Brombeeren Heidelbeeren, Himbeeren,
Johannisbeeren je nach Saison) mit Schlagrahm



12.50
14.80

Aprikosen Grand Marnier mit Vanilleeis

FrISCHE Aprikosen pochiert in Orangensauce mit Grand Marnier verfeinert
und mit Vanilleeis, gerösteten Mandeln und Schlagrahm serviert.



15.50

Brüsseler Waffeln mit marinierten Beeren

Brüsseler Waffeln mit marinierten lauwarmen gemischten Beeren, Vanilleeis und Schlagrahm

15.50

Vanillemousse mit Beeren Mix

Vanillemousse umgeben von frischen Beeren



11.50

14.50



Zitronen-Torte mit Himbeeren

Zitronen-Torte mit frischen Himbeeren und Schlagrahm



14.50

Sorbet Limoncello

Zitronensorbet serviert mit Limoncello

12.00

15.00

Zum Kaffee empfehlen wir Ihnen Hausgemachtes

Beerentörtchen

mit Vanillemousse und saisonalen Beeren



9.80

Buchenegg Kaffee

Verschiedene Schnäppli mit Kaffee und
einem Tupf Schlagrahm im Buchenegg -Tassli
zum Mitnehmen ohne Tasse 9.50



14.50

Warmer Schokoladenkuchen

Schokoladenkuchen serviert mit Schokoladenrahm

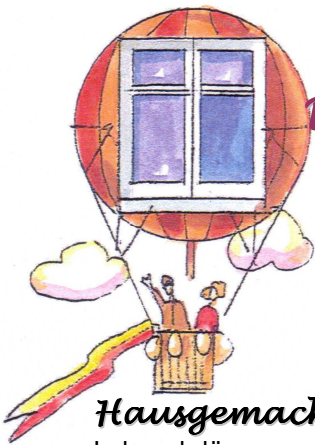
14.80

Liebeskuss

Auf Vanilleglacé geben wir warme Himbeeren.
Garniert mit Schlagrahm



15.50



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

Mini

Maxi

Hausgemachter Öpfelstrudel

14.80

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 cremige Vanilleglacé

Grosi's Öpfelchüechli

14.50

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

Meringue mit Schlagrahm

Luftige „Kemmeriboden Merängge“ mit Schlagrahm garniert



11.50

14.50

Meringue Glace

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

12.50

15.50

Coupe Danemark

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



14.50

Banana Split

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

15.50

Eiskaffee

Feine Moccaglace mit viel Schlagrahm garniert

14.00

Die köstliche Ergänzung Ihrer Wahl

Kugel-Glace

4.20

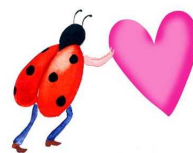
Schlagrahm

2.50

Warme Schokoladensauce

2.50

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



Für unsere kleinen Gäste:

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

7.50