

Früchte- und Beerenzaube

Frische gemischte Beeren

Nature mit Schlagrahm G

mit Vanilleeis CG

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



12.50

14.80

Brüsseler Waffeln mit marinierten Beeren

Brüsseler Waffeln mit marinierten lauwarmen gemischten Beeren,

Vanilleeis und Schlagrahm ACG

15.50



Vanillemousse mit Beeren Mix

Vanillemousse umgeben von frischen Beeren ACG



11.50

14.50



Zitronen-Torte mit Himbeeren

Zitronen-Torte mit frischen Himbeeren und Schlagrahm AG



14.50

Sorbet Limoncello

Zitronensorbet serviert mit Limoncello

12.00

15.00

Zum Kaffee empfehlen wir Ihnen Hausgemachtes

Beerentörtchen

mit Vanillemousse und saisonalen Beeren ACG



10.50

Buchenegg Kaffee

Verschiedene Schnäpssli mit Kaffee und einem Tupf Schlagrahm im Buchenegg -Tassli G



14.50 mit Tasse

9.50 ohne Tasse

Warmer Schokoladenkuchen

Schokoladenkuchen serviert mit Schokoladenrahm ACG

14.80

Liebeskuss

Auf Vanilleglacé geben wir warme Himbeeren.

Garniert mit Schlagrahm CG



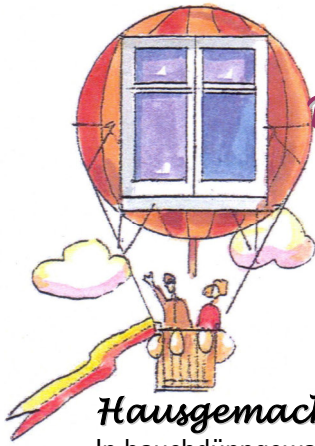
15.50

Affogato

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen CG



9.00



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

Mini

Maxi

Hausgemachter Apfelstrudel

15.00

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 ACGO

Grosi's Apfelchüechli

14.50

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

Meringue mit Schlagrahm



11.50

14.50

Luftige „Kemmeriboden Merängge“ mit Schlagrahm garniert CG

Meringue Glace

12.50

15.50

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

Coupe Danemark



14.50

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

Banana Split

15.80

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

Eiskaffee „Affogato“

14.50

Feine Moccaglace mit viel Schlagrahm garniert und mit Espresso übergossen CG

Zitronen Sorbet mit Gügls

12.00

15.00

Zitronensorbet frei nach Wahl mit Limoncello oder Wodka

Die köstliche Ergänzung Ihrer Wahl

Kugel-Glace

4.20

Schlagrahm

2.50

Warme Schokoladensauce

2.50

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



Für unsere kleinen Gäste:

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

7.50

Legende der Allergenen Stoffe

A glutenhaltiges Getreide

F Sojabohnen

N Sesam

B Krebstiere

G Milch (Laktose)

O Schwefeldioxid und Sulfite

C Eier

H Schalenfrüchte (Nüsse)

P Lupinen

D Fische

L Sellerie

R Weichtiere

E Erdnüsse

M Senf

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

„Preise inkl. MwSt und Bedienung“