

Früchte- und Beerenzauber

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

12.00

14.50



Zitronen-Torte mit Himbeeren

Zitronen-Torte mit frischen Himbeeren und Schlagrahm AG

15.00



Sorbet Limoncello

Zitronensorbet serviert mit Limoncello

12.50

16.00

Zum Kaffee empfehlen wir Ihnen Hausgemachtes

Beerentörtchen

mit Vanillemousse und saisonalen Beeren ACG



10.50

Buchenegg Kaffee

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



14.50 mit Tasse

9.50 ohne Tasse

Warmer Schokoladenkuchen

Schokoladenkuchen serviert mit Schokoladenrahm AGN

15.20

Affogato

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen CG



9.50





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

	Mini	Maxi
Hausgemachter Öpfelstrudel		15.50
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 <small>ACGO</small>		
Grosi's Öpfelchüechli		15.00
Apfelringe in einen feinen Bierteig getaucht und frisch herausgebacken mit warmer Vanillesauce <small>ACGO</small>		
Meringue mit Schlagrahm	11.50	14.50
Luftige „Kemmeriboden Merängge“ mit Schlagrahm garniert <small>CG</small>		
Meringue Glace	12.50	15.50
Luftige „Kemmeriboden Merängge“ mit Vanille- und Erdbeerglace, mit Schlagrahm garniert <small>CG</small>		
Coupe Danemark		15.00
auf der Zunge köstlich schmelzende Vanilleglacé, separat servieren wir Ihnen dazu warme Schoggisauce <small>CG</small>		
Banana Split		16.50
Vanilleglace und Bananenglace umgeben von Bananenstücken, übergossen mit heisser Schoggisauce und mit Schlagrahm und Mandelsplittern garniert <small>CG</small>		
Liebeskuss		16.50
Auf Vanilleglacé geben wir warme Himbeeren garniert mit Schlagrahm <small>CG</small>		
Eiskaffee „Affogato“		15.00
Feine Moccaglace mit viel Schlagrahm garniert und mit Espresso übergossen <small>CG</small>		
Zitronen Sorbet mit Gügs	12.50	16.00
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	8.50
---	------

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“