



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

Aprikosen - Parfait

Luftiges Aprikosenparfait mit Aprikosenlikör und Aprikosenstückli;
zartschmelzend mit Aprikosen garniert.

15.50



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 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

14.80

Liebeskuss

Auf Vanilleglacé geben wir warme Himbeeren.
Garniert mit Schlagrahm CG

15.50

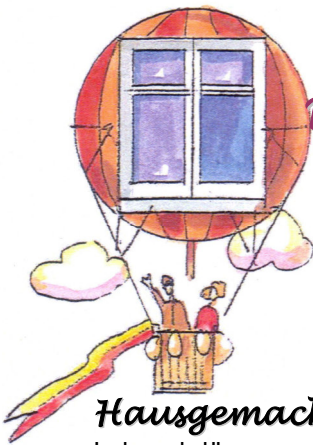


Affogato

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen CG

9.00





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

Mini

Maxi

Hausgemachter Öpfelstrudel

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 Öpfelchüechli

14.50

Apfelfringe 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 Gügs

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“