

Dessertkarte

Hausgemachter Apfelstrudel

mit warmer Vanille-Sauce und Rahm

11.50





Coupe Brienzerburli

Vanille-Eis, Himbeeren, Meringues
und Rahm

13.00



Eiskaffee

Mocca-Eis mit Rahm

10.00

Mini

7.50



Coupe Danmark

Vanille-Eis mit heisser Schokoladensauce
und Rahm

12.00

Mini

7.50



Meringues mit Rahm

10.00

Mini

8.00

Meringues mit Eis und Rahm

12.00

Mini

10.00



Crêpe Suzette

Crêpe mit caramelisierter Orangensauce
serviert mit Vanille-Eis

16.00



Fruchtsalat

mit saisonalen Früchten

10.00

Mini

8.00

Schlagrahm + 1.50



Sorbet Colonel (ab 18 Jahre)

Zitronensorbet mit 2 cl Vodka

12.00

Mini

8.50



Coupe Tiramisu

Tiramisu-Eis mit Rahm

10.00



Crème Catalan

12.50



Banana-Split

Vanille-Eis, Banane, heisse
Schokoladensauce und Rahm

13.00

Mini

8.50



Öpfelhüechli

Frittierte Apfelmöcklein, warme Vanille-Sauce
und Rahm

13.00

Mini

10.00



Coupe Waldbeeren

Vanille-Eis mit warmen Waldbeeren
und Rahm

13.00

Auf Wunsch auch mit Vanille-Eis anstelle Vanille-Sauce serviert.



Coupe Caramel

Caramel-Eis, Vanille-Eis garniert
mit Caramelstückchen und Rahm

12.00



Coupe Hugo (ab 16 Jahre)

Zitronensorbet mit Holundersirup, frischer
Pfefferminze und einem Schuss Prosecco

12.00



Coupe Rothorn

Baumnuss-Eis, Caramel-Eis, Vanille-Eis garniert
mit caramelsierten Baumnüssen und Rahm

12.00

Portion Eis

Vanille, Erdbeer, Mocca, Chocolat, Tiramisu,
Caramel, Baumnuss, Sorbet Zitrone

weitere Aromen je nach Saison

pro Kugel 4.20

Schlagrahm + 1.50

Affogato al caffè

7.50

Espresso mit 1 Kugel Vanille-Eis



Hausgemachte Waffel

mit Vanille-Eis und warmem Früchtekompott
je nach Saison

13.00



**Klein aber fein –
für e chliin Gluscht.**

Beachten Sie auch
unsere Mini's.

Desserts für unsere kleinen Gäste –
siehe Kinderkarte.

Hausgemachte Süßigkeiten aus unserer
Konditorei/Bäckerei: Nussgipfel, Mandelgipfel,
Früchtekuchen und verschiedene Patisserie.
Und natürlich unsere berühmte Crèmeschnitte!

Schauen Sie in unsere Vitrine oder fragen Sie
unsere Mitarbeiter!