

## COUPES

„Coupe Dänemark“ Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm	kl. gr.	Fr. Fr.	9.50 12.50
„Bananensplit“ Vanilleglacé auf Banane mit Schokoladensauce und Rahm	kl. gr.	Fr. Fr.	10.50 13.50
„Coupe Hirschen“ Erdbeersorbet, Sauerrahmglacé, Haselnussglacé auf frischen Früchten und Rahm	kl. gr.	Fr. Fr.	10.50 13.50
„Wiener Eiskaffee“ Espresso mit Vanilleglacé und Rahm	kl. gr.	Fr. Fr.	8.50 10.50
„Coupe Nesselrode“ Vermicelles auf Meringue mit Vanilleglacé und Rahm	kl. gr.	Fr. Fr.	10.50 13.50
Vermicelles mit Meringue und Rahm	kl. gr.	Fr. Fr.	8.50 10.50
Williams-Birnensorbet mit einem Schuss „Zürcher“ Williams	kl. gr.	Fr. Fr.	10.50 13.50
Zwetschgensorbet mit einem Schuss „Zürcher“ Vieille Prune	kl. gr.	Fr. Fr.	10.50 13.50
Aprikosensorbet mit einem Schuss Aprikosenschnaps	kl. gr.	Fr. Fr.	10.50 13.50

## DESSERT

„Grosi's brönnti“ Crème		Fr.	7.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm und gerösteten Haselnüssen		Fr.	8.50
Warmer Schokoladen-Haselnusskuchen (ohne Mehl) mit Rahm		Fr.	9.00
Baumnuss-Krokant-Parfait auf Orangensalat	kl. gr.	Fr. Fr.	10.50 14.50
Hausgemachtes Maracaibo-Schokoladenmousse mit Rotwein-Zwetschgen	kl. gr.	Fr. Fr.	10.50 14.50
Drei Stück gut gereifter Schweizer Käse mit Fruchtebrot und Garnituren	kl. gr.	Fr. Fr.	12.50 18.50
Glacés und Sorbets in verschiedenen Aromen			
Vanille Café Sauerrahm	Schokolade Haselnuss Stracciatella		
	pro Kugel	Fr.	3.50
Erdbeer Aprikose Ananas	Birne Zwetschge Zitrone		
	pro Kugel	Fr.	3.50
	Portion Rahm	Fr.	1.50