

Desserts

Ein „heisses Eisen“



Hausgemachte Rebstock-Waffeln mit...

einer Kugel Glacé nach Wahl und Schlagrahm CHF 9.90

Vanilleglacé und Schokoladensauce CHF 10.90

Glühwein-Zwetschgenkompott und Zimtglacé CHF 13.90



Aktuelle Saison

Crème Brûlée mit Tonka Bohnen

garniert mit frischen Früchten CHF 11.40



Coupe «Nesselrode»

mit Vanilleglacé, Vermicelles, Meringues und Schlagrahm CHF 13.90

Portion Vermicelles

mit Meringues und Schlagrahm CHF 11.40

Klassiker

Duett von Lebkuchen- und Schokoladenmousse

CHF 13.40

Hausgemachte «Öpfelchüechli»

mit Vanilleglacé und Schlagrahm CHF 13.40

„Schoggichüechli“ aus dem Ofen

mit Vanilleglacé CHF 11.90

Dessertvariation „Rebstock“

die süsse Überraschung CHF 16.90