

Gasthof Klassiker

	gross	klein
Käseteller mit regionalen Käsespezialitäten (100g) und Früchtebrot	11.50	
Grosi's Brönnti Creme mit Schlüferli	8.50	
Frischer Fruchtsalat mit Nidle	10.50	8.50
Zuger Kirschtorte das Original von der Bäckerei Treichler aus Zug	8.50	
Soufflé Glacé Grand Marnier hausgemacht	12.50	
Meringue mit Nidle	8.50	7.50
mit Nidle und Glace	12.00	9.50
Parfait Mocca flambiert	9.50	
Erfrischende Sorbets Zitronensorbet mit Vodka	11.50	
Cassissorbet mit St. Peters-Tröimerei	12.50	
Bananensplit frische Banane mit Vanilleglace, Schokoladensauce, Nidle und Mandelsplittern	11.00	8.50
Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce, Nidle und Mandelsplittern	10.50	8.50
Wiener Eiskaffee Vanilleglace mit warmem Espresso - verfeinert mit Baileys oder Rum	9.50	8.00 +2.00
Berner Eiskaffee	9.50	7.00
Eiskaffee Maison – gerührte Moccaglace mit Nidle	9.50	7.00
Céline's hausgemachter warmer Brownie mit Vanilleglace und Nidle	9.50	

Aktuelle Desserts im Gasthof

Gepresster Schokoladenkuchen mit exotischen Früchten	15.50
Kompott von unseren Zwetschgen mit Zimtglace und Nidle	10.50
Flambierte Birnen aus dem Gasthof mit Vanilleglace und Creme double	12.50

Unsere Glace- & Sorbet-Auswahl:

Saison:

Joghurtglace, Birnen- und Apfelsorbet 3.60 pro Kugel

Glace:

Vanille, Stracciatella, Mocca, Rum-Rosinen, Schokolade, Erdbeer 3.60 pro Kugel

Sorbets:

Zitronen-, Cassis-, Mango-Passionsfruchtsorbet 3.60 pro Kugel

Rahm

+1.50

