

Gasthof Klassiker

	gross	klein
Käseteller mit regionalen Käsespezialitäten und Früchtebrot	13.50	
Grosi's Brönnti Creme mit Schlüferli	10.50	
Hausgemachtes Parfait aus Orangenlikör der Klassiker	13.50	
Frischer Fruchtsalat mit Nidle	12.50	10.50
Zuger Kirschtorte das Original von der Bäckerei Treichler aus Zug	9.50	
Meringue mit Nidle	9.50	8.00
mit Nidle und Glace	12.00	9.50
Parfait Mocca flambiert	10.50	
Bananensplit frische Banane mit Vanilleglace, Schokoladensauce, Nidle und Mandelsplittern	12.50	9.50
Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce, Nidle und Mandelsplittern	11.50	9.00
Berner Eiskaffee – Moccaglace mit Nidle	11.50	9.00
Eiskaffee Maison – gerührte Moccaglace mit Nidle	12.50	10.00
Kerstin's hausgemachter warmer Brownie mit Vanilleglace und Nidle	12.50	

Hausgemachte Mandelkörbli

Rio Körbli	15.50
gefüllt mit Mocca-, Stracciatella- und Rum-Rosinenglace, frischer Ananas und Schokoladensauce	
Surprise Körbli	14.50
gefüllt mit unseren aktuellen Monatsglacen	
Roland's Körbli	14.50
gefüllt mit Vanilleglace, Schokoladensauce und viel Nidle	

Saisondesserts

Griechischer Joghurt mit Honig und Baumnüssen	12.50
verfeinert mit karamellisierten Nüssen und frischen Beeren	
Halvas - Griessdessert mit Mandeln	14.50
hausgemachter, griechischer Griesskuchen lauwarm serviert mit gerösteten Mandeln und Orangen dazu eine Kugel Joghurt Glace	

Unsere Glace - & Sorbet-Auswahl

Saison:

Joghurtglace, Zwetschgensorbet, Himbeersorbet

Glace:

Vanille, Stracciatella, Mocca, Rum-Rosinen, Schokolade, Erdbeer

Sorbets:

Zitronen-, Cassis-, Mango-Passionsfruchtsorbet

1 Kugel Glace / Sorbet nach Wahl	4.00
2 Kugeln	7.80
3 Kugeln	11.5
Rahm	+ CHF 1.50