

Gasthof Klassiker

	gross	klein
Käseteller mit regionalen Käsespezialitäten und Fruchtebrot	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 gefüllt mit Mocca-, Stracciatella- und Rum-Rosinenglace, frischer Ananas und Schokoladensauce	15.50
Surprise Körbli gefüllt mit unseren aktuellen Monatsglacen	14.50
Roland's Körbli gefüllt mit Vanilleglace, Schokoladensauce und viel Nidle	14.50
Beeren Körbli gefüllt mit Vanilleglace und marinierten Beeren	15.50

Saisondesserts

Mango Crème Brûlée mit Kokosnussglace <i>„Apfiff fürä Löffu Früscheit“</i>	14.50
Schwarzwälder Kirschtorte mal anders <i>„Süess statt Foul – Ds Chirschi trifft vou is Goal“</i>	10.50
Melonenglace Auf Melonen – Erdbeerminzsalat und mit einem Erdbeersüppchen <i>„lischalte Vouträffer“</i>	12.50

Unsere Glace - & Sorbet-Auswahl

Saison:

Kirschen – Joghurtglace, Aprikosensorbet, Zitronensorbet

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