

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
Romanoff Körbli gefüllt mit Erdbeeren, Vanilleglace und Rahm	15.50

Saisondesserts

Melonensorbet hausgemacht mit Cheesecake - Törtchen und Melonensalat	15.50
Beerensalat mit hausgemachter Sauerrahmglace und Nusstängeli	14.50
Portion frische Erdbeeren mit Rahm	11.50
Klassischer Coupe Romanoff	13.50 Klein 10.50

Unsere Glace - & Sorbet-Auswahl

Saison:

hausgemachtes Melonensorbet, Weisse Schokolade,
hausgemachte Sauerrahmglace

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	11.50
Rahm	+ CHF 1.50