

# Gaslhof Klassiker

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

## *Hausgemachte Mandelkörbli*

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

## *Saisondesserts*

<b>Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern</b> mit einem Mangoragout und einer Karamelnippe (20 Minuten Wartezeit)	15.50
<b>Apfel Tarte Tatin</b> mit Vanilleschaum	14.50
<b>Crème Brûlée von der Tonkabohne</b> mit Blutorangensorbet	14.50

## *Unsere Glace - & Sorbet-Auswahl*

### **Saison:**

Blutorangensorbet, Zimt, Eierlikör

### **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
<b>Rahm</b>	+ CHF 1.50