

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 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

Saisondesserts

Vermicelles mit Nidle und Meringue	11.50 / 14.50
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Meringue, Nidle und Vanilleglace	12.00 / 15.00
Marroni Mousse mit marinierten Moscato-Trauben	14.50
Kürbiskuchen mit Zitronen-Ingwer-Glasur dazu Kürbisglace und karamellisierte Kürbiskernen	12.50

Unsere Glace - & Sorbet-Auswahl

Saison:
Trauben- und Zwetschgensorbet, Zimtglace

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