

# Gasthof Klassiker

	<b>gross</b>	<b>klein</b>
<b>Käseteller</b> mit regionalen Käsespezialitäten (100g) und Früchtebrot	13.50	
<b>Grosi's Brönnti Creme</b> mit Schlüferli	10.50	
<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>Soufflé Glacé Grand Marnier hausgemacht</b>	13.50	
<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>	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>	15.50
gefüllt mit Mocca-, Stracciatella- und Rum-Rosinenglace, frischer Ananas und Schokoladensauce	
<b>Surprise Körbli</b>	14.50
gefüllt mit unseren aktuellen Monatsglacen	
<b>Roland's Körbli</b>	14.50
gefüllt mit Vanilleglace, Schokoladensauce und viel Nidle	

## *Saisondesserts*

<b>Marroni-Apfel Tiramisu</b>	14.50
mit caramelisierten Marronis	
<b>Birnen Trilogie</b>	15.50
Mousse, Glace und karamellierte Birne	
<b>Vermicelles</b>	12.00 / 15.00
mit Nidle und Meringue	
<b>Coupe Nesselrode</b>	12.50 / 15.50
mit Vermicelles, Meringue, Nidle und Vanilleglace	

## *Unsere Glace - & Sorbet-Auswahl*

### **Saison:**

Zwetschgensorbet, hausgemachte Birnenglace und Nussglace

### **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