Gasthof Klassiker

	gross	klein
Käseteller mit regionalen Käsespezialitäten und Früchtebrot	14.50	
Grosi's Brönnti Creme mit Schlüferli	11.00	
Hausgemachtes Parfait Grand Marnier aus Orangenlikör - der Klassiker	14.00	
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	13.50	10.50
Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce, Nidle und Mandelsplittern	13.00	10.00
Berner Eiskaffee – Moccaglace mit Nidle	12.00	9.50
Eiskaffee Maison – gerührte Moccaglace mit Nidle	13.00	10.50
Kerstin's hausgemachter warmer Brownie mit Vanilleglace und Nidle	13.50	

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Hausgemachte Mandelkörbli

Rio Körbli 15.50
gefüllt mit Mocca-, Stracciatella- und Rum-Rosinenglace,
frischer Ananas und Schokoladensauce

Surprise Körbli 15.50
gefüllt mit unseren aktuellen Monatsglacen

Roland's Körbli 15.50
gefüllt mit Vanilleglace, Schokoladensauce und viel Nidle

Saisondesserts

Dunkle Schokoladen-Tarte 15.50
mit Tonkabohnenmousse

Birne-Schokolade-Haselnuss-Dessert 14.50
Kompott, Mousse, Crumble und Sorbet

Vermicelles 11.50 / 14.50
mit Nidle und Meringue

Coupe Nesselrode 12.00 / 15.00
mit Vermicelles, Meringue, Nidle und Vanilleglace

Unsere Glace - & Sorbet-Auswahl

Saison:
Zimt, Haselnuss, Zwetschgensorbet

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

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.