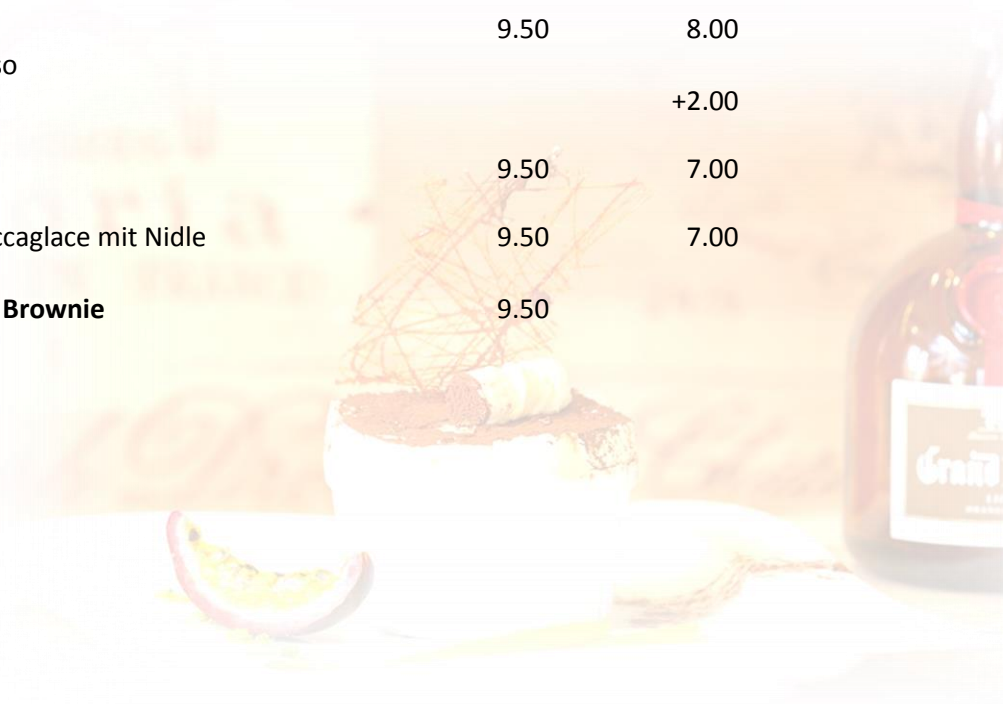


Gasthof Klassiker

	gross	klein
Käseteller mit regionalen Käsespezialitäten (100g) und Früchtebrot	11.50	
Grosis Brönnti Creme mit Schlüferli	8.50	
Frischer Fruchtsalat mit Nidle	10.50	8.50
Zuger Kirschtorte das Original von der Bäckerei Treichler aus Zug	8.50	
Soufflé Glacé Grand Marnier „hausgemacht“	12.50	
Meringue mit Nidle	8.50	7.50
mit Nidle und Glace	12.00	9.50
Parfait Mocca flambiert	9.50	
Sorbets Zitronensorbet mit Vodka	11.50	
Cassissorbet mit St. Peters-Tröimerei	12.50	
Bananensplit frische Banane mit Vanilleglace, Schokoladensauce, Nidle und Mandelsplittern	11.00	8.50
Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce, Nidle und Mandelsplittern	10.50	8.50
Wiener Eiskaffee Vanilleglace mit warmem Espresso - verfeinert mit Baileys oder Rum	9.50	8.00 +2.00
Berner Eiskaffee	9.50	7.00
Eiskaffee Maison – gerührte Moccaglace mit Nidle	9.50	7.00
Céline's hausgemachter warmer Brownie mit Vanilleglace und Nidle	9.50	



Hausgemachte Mandelkörbli

	gross	klein
Rio Körbli gefüllt mit Mocca-, Stracciatella- und Rum-Rosinenglace, frischer Ananas und Schokoladensauce	13.50	
Surprise Körbli gefüllt mit unseren aktuellen Monatsglacen	12.50	
Karamell Körbli gefüllt mit einem hausgemachten Karamellköppli	11.00	

Aktuelle Desserts im Gasthof

Leichtes Ananassorbet mit schwarzer Schokolade und perlendem Schämpis	12.50	9.50
Erfrischendes Limetten-Panna cotta mit exotischer Mangosauce hübsch garniert	9.50	
Hausgemachter Apfelstrudel mit lauwarmer Vanillesauce	11.50	10.50

Unsere Glace- & Sorbet-Auswahl:

Saison:

Zwetschgensorbet, Zimt- und Baumnussglace

3.60 pro Kugel

Glace:

Vanille, Stracciatella, Mocca, Rum-Rosinen, Schokolade, Erdbeer

3.60 pro Kugel

Sorbets:

Zitronen-, Cassis-, Mango-Passionsfruchtsorbet

3.60 pro Kugel

Rahm

+1.50