

Gasthof Klassiker

	gross	klein
Käseteller mit regionalen Käsespezialitäten (100g) und Früchtebrot	13.50	
Grosi's Brönnti Creme mit Schlüferli	10.50	
Frischer Fruchtsalat mit Nidle	12.50	10.50
Zuger Kirschtorte das Original von der Bäckerei Treichler aus Zug	9.50	
Soufflé Glacé Grand Marnier hausgemacht	13.50	
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	11.50	9.50
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	10.50	8.00
Eiskaffee Maison – gerührte Moccaglace mit Nidle	10.50	8.00
Kerstin's hausgemachter warmer Brownie mit Vanilleglace und Nidle	11.50	

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

Frühlingsdesserts

Erfrischender Erdbeer-Sturm	12.50
Süsser Erdbeer-Cheesecake im Glas	12.50
Portion frische Erdbeeren	11.50
Klassischer Coupe Romanoff	13.50

Unsere Glace- & Sorbet-Auswahl

Saison: Joghurt, Himbeersorbet, hausgemachtes Erdnussbutter-Eis	CHF 3.80 pro Kugel
Glace: Vanille, Stracciatella, Mocca, Rum-Rosinen, Schokolade, Erdbeer	CHF 3.80 pro Kugel
Sorbets: Zitronen-, Cassis-, Mango-Passionsfruchtsorbet	CHF 3.80 pro Kugel
Rahm	+ CHF 1.50