

DESSERTKARTE HERGISWALD

CRÈMESCHNITTE «HERGISWALD» LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN	FR. 14.50
TRADITIONELLES CAMELCHÖPFLI MIT RAHM UND FRÜCHTEN GARNIERT	FR. 12.50
KAISERSCHMARRN MIT VANILLESAUCE UND FRUCHT-KOMPOTT	FR. 13.50
LAUWARME APFELKÜCHLEIN MIT VANILLESAUCE	FR. 13.50
APFELTARTE MIT QUITTENSORBET UND ORANGEN-KIRSCHSAUCE	FR. 13.50
PROFITEROLES (WINDBEUTEL) GEFÜLLT MIT FRUCHTMASCARPONE UND ERDBEEREN	FR. 14.50
ZWETSCHGEN-STREUSELSCHNITTE AUF COINTREAU-SAUCE UND NUSSGLACÉ	FR. 13.50
SORBET TELLER MIT FRÜCHTEN GARNIERT	FR. 13.00

inklusive 7.7% MwSt.

COUPE DANMARK	FR. 11.00
RAHM UND SCHOKOLADENSAUCE	
COUPE DANMARK KLEIN	FR. 9.50
RAHM UND SCHOKOLADENSAUCE	
EISKAFFEE MIT ODER OHNE KIRSCH	FR. 12.50
EISKAFFEE MIT ODER OHNE KIRSCH KLEIN	FR. 10.50
ZITRONENSORBET MIT VODKA	FR. 13.00
ZITRONENSORBET MIT VODKA KLEIN	FR. 11.00
ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE	FR. 13.00
ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE KLEIN	FR. 11.00
COUPE HOT BERRY	FR. 12.00
COUPE ROMANOFF	FR. 13.00

inklusive 7.7% MwSt.

UNSERE GLACÉ AROMEN

SORBET-AROMEN

ZITRONE, ZWETSCHGE, QUITTE, HIMBEER, MANGO
(ALLE SORBETS SIND LAKTOSEFREI)

RAHMGLACÉ-AROMEN

VANILLE, ERDBEERE, KAFFEE
MILCHSCHOKOLADE, STRACCIATELLA
RHUM RAISIN, CAMEL, NUSS

VEGANES GLACÉ-AROMA

COCOS-BLAUBEERE (VEGAN)

PRO KUGEL

FR. 4.00

RAHMZUSCHLAG

FR. 2.00

inklusive 7.7% MwSt.