



DESSERT

Hausgemachte Crème Catalan <i>Crème Catalan maison</i>		9.50
Meringue mit Rahm und Glace <i>Meringue à la crème, glace</i>	klein/ gross, petit /grand	9.50 / 12.00
« Murtner Nidelkuchen » <i>Gâteau à la crème de Morat</i>		9.50
Schokoladenmousse, hausgemacht <i>Mousse au chocolat maison</i>		10.50
Hausgemachter Kokoscake mit Joghurtglace <i>Cake de noix de coco avec glace yaourt nature</i>		12.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace <i>Gâteau au chocolat tiède, glace à la vanille</i>		12.50

GLACE

Vanille, Schokolade, Mocca, Karamell, Erdbeer, Nature Joghurt, Kokos
Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, yaourt nature, cocos

Sorbet: Zitrone, Zwetschge, Himbeer, Mango
Sorbet: citron, prune, framboise, mangue

pro Kugel / *par boule* 3.50
mit Rahm/*chantilly* + 1.00

alle Preise in CHF, inkl. MwSt



COUPE

Coupe Nesselrode – Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm <i>Vermicelles, glace à la vanille, meringue et chantilly</i>		10.50
Coupe Dänemark - Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm <i>Glace à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly</i>		10.50
Coupe Caramba – Karamell- und Vanilleglace mit Karamellsauce <i>Glace au caramel et à la vanille avec sauce au caramel</i>		10.50
Eiskaffee - Kaffeeglace mit Whiskysauce und Rahm <i>Glace au café avec sauce au Whisky et chantilly</i>		10.50
Coupe Baileys – Vanille- und Kaffeeglace mit Baileys <i>Glace à la vanille et au café avec Baileys</i>		10.50
Sorbet Colonel – Zitronensorbet mit Wodka <i>Sorbet au citron avec Vodka</i>		9.50
Sorbet Vieille Prune – Zwetschgensorbet mit Vieille Prune <i>Sorbet aux prunes avec Vieille Prune</i>		9.50
Himbeere Sorbet – Himbeersorbet mit Likör <i>Sorbet aux framboises avec liqueur</i>		9.50
Mango Sorbet mit Prosecco <i>Sorbet à la mangue avec Prosecco</i>		9.50

alle Preise in CHF, inkl. MwSt

Dessert

Carte des desserts