

## ***För de süessi Gluscht***

### **Zabaione**

*der Klassiker aus Italien mit Vanilleglace*

10.00

### **Apfelchüchlein**

*nach Grosmüetis Rezept mit Zimtzucker und Vanillesauce*

13.00

### **Brännti Crème**

*mit Schlagrahm, au das en Klassiker us Omis Rezeptbuech*

11.00

### **Crèma Catalana**

*der Spezielle aus dem Süden, mit knuspriger Zuckerglasur*

12.00

### **Kemmeriboden Merängge**

*us dr Bäckerei Stein mit Schlagrahm*

11.00

*DER EINZIGE WEG, EINE VERSUCHUNG  
LOSZUWERDEN, IST, IHR NACHZUGEBEN*

**COUPE „NESSELROD“ MIT  
VANILLEGLACE UND SCHLAGRAHM**

**11.00**

**VERMICELLES  
MIT SCHLAGRAHM**

**10.00**

# **GLACEVERFÜHRUNGEN MIT „GÜGGS“**

## **S`TRÄUMLI**

**HIMBEERSORBET MIT PROSECCO**

## **S`HICKSLI**

**ZIMTGLACE MIT EIERCOGNAC**

## **S`KALORIEBÖMBELI**

**VANILLEGLACE MIT BAILEYS**

## **S`TRADITIONELLE**

**ZITRONENSORBET MIT VODKA**

**FR. 12.50**

## **WARMES SCHOGGICHUECHLI**

*mit flüssigem Kern dazu Vanilleglace und Schlagrahm*

11.00

## ***Coupes Symphonien***

***Eiscafe*** mit einem Ristretto und Rahm 10.00

***DÄNEMARK*** MIT HEISSER SCHOGGISAUCE  
und Rahm 10.00

***Valentina*** Vanille, Pistache und Erdbeerglace  
MIT WARMEN WALDBEEREN UND RAHM 10.00

***Eisschoggi*** Chocolatglace mit kalter  
SCHOGGISAUCE UND RAHM 10.00

***Colaloco*** Zitronensorbet mit Coca Cola 9.00

***SORBETTINO*** DREI VERSCHIEDENE SORBETS  
NACH WAHL MIT RAHM 10.00

### ***Rahmglace Aromen***

***VANILLE, CHOCOLAT, MOCCA, PISTACHE, ERDBEER,  
ZIMT, TIRAMISU***

### ***Sorbet Aromen***

***Mango, Zwetschgen, Himbeer, Zitro, Kirschen***

***Pro Kugel 3.50 mit Rahm +2.00***