

## Saisonale Desserts

Diese Desserts servieren wir Ihnen jeweils von:  
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr  
und von  
18:00 Uhr bis 22:30 Uhr

### Frühlings-Trio

Mango-Tiramisu, saftige Schokoladentarte und eine Kugel Erdbeersorbet 15.50

### Zitronen-Sauerrahm-Panna Cotta

mit Rhabarber-Kompott und Pistazien-Crumble 11.50

### Vanille-Crema Catalana

mit marinierten Erdbeeren 13.50

### Toblerone-Mousse

mit knusprigem Bananen-Wantan 14.00

### Erdbeeren „Hertenstein“ ab 2 Personen

am Tisch zubereitet, mit Grand-Marnier, Vanille- und Erdbeerglacé und Rahm 18.50

## Glacés und Sorbets

Hochklassige Qualität nach alter Tradition aus den besten Naturprodukten hergestellt. Frei von künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen.

GLACÉ: Bourbon-Vanille  
Valrhona-Schokolade  
Café  
Sauerrahm  
Haselnuss

SORBET: Zitrone  
Erdbeere  
Passionsfrucht

pro Kugel 4.50  
mit Rahm + 1.20

## Klassiker

### Coupe Dänemark

Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und Rahm 13.50

### Coupe Romanoff

Vanilleglace und Erdbeerglace mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Rahm 14.50

### Wiener Eiskaffee

gerührt Moccaglacé mit Mocca-Liqueur und Rahm 13.50

### Sorbet Willi

Zwei Kugeln Birnensorbet mit Williams 14.50

### Sorbet Colonel

Zwei Kugeln Zitronensorbet Mit Vodka 14.50

### Kaffee „Hertenstein“

Die Krönung nach dem Essen! Kaffee mit Amaretto und Schlagrahm 11.50

## Kaese

Drei Sorten 13.50

Fünf Sorten 18.50

serviert mit Davoser Birnenbrot