

## 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