

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

**Flambierte Feigen „Hertenstein“
ab 2 Personen**
Frische Feigen am Tisch flambiert
mit delikater Sauce und
Bourbon-Vanilleglacé serviert 22.50/Pers.
(nach Verfügbarkeit & Qualität auf dem Markt)

Herbst-Trio
Bündner Nusstorte
Williams-Birnensorbet
Süssmost-Crème 15.50

Birne Hélène
Pochierte Birne mit Glarner Gewürzzucker,
warmer Schokoladensauce
und Haselnuss-Glacé 16.50

Vermicelle
mit Meringue und Schlagrahm 10.50
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.30

Apfel-Chüechli
mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

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
Amaretto
Haselnuss

SORBET: Zitrone
Williams-Birne
Zwetschgen

pro Kugel 4.30
mit Rahm + 1.20

Klassiker

Coupe Dänemark
Vanilleglacé mit warmer
Schokoladensauce und Rahm 13.50

Wiener Eiskaffee
gerührt Moccaglacé
mit Mocca-Liqueur und Rahm 13.50

Sorbet Willi
Zwei Kugeln Birnensorbet
mit Williams 14.50

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

Käse vom Wagen

(in den Servicezeiten, ansonsten
in der Küche zubereitet)

Drei Sorten 13.50
Fünf Sorten 18.50