

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

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

Herbst-Trio
Schokoladen-Brownie
Sauerrahmglace
Orangen-Tiramisu 15.00

Crema Catalana-Espuma
auf Apfel-Zimt-Kompott mit Cassis-Sorbet 15.50

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
Sauerrahm
Haselnuss

SORBET: Zitrone
Passionsfrucht
Cassis

pro Kugel 4.50
mit Rahm + 1.20

Klassiker

Coupe Dänemark
Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und Rahm 14.00

Wiener Eiskaffee
gerührt Moccaglacé mit Mocca-Liqueur und Rahm 13.50

Sorbet Karibik
Zwei Kugeln Passionsfruchtsorbet mit Malibu (Kokosnuss-Rum) 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

Käse

Drei Sorten 13.50

Fünf Sorten 18.50

serviert mit Davoser Birnbrot