

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

Sommer-Trio

Beeren-Mascarpone-Tartelette,
Passionsfruchtsorbet
und Tobleronemousse 15.50

Kokosnuss-Panna cotta

mit Mango-Coulis
und kleinem Himbeermuffin mit
weisser Schokolade 14.00

Tonkabohnen-Crema Catalana

mit Aprikosenfächer 13.50

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 14.00

Coupe Romanoff

Vanilleglace und Erdbeerglace
mit frischen Erdbeeren,
Erdbeersauce und Rahm 15.00

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