

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)

Winter-Trio

Marroni-Parfait, Orangensalat
Gewürz-Schokoladenkuchen 15.50

Lebkuchen-Tiramisù

mit eingelegten
Rotwein-Zwetschgen 13.50

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