

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

Winter-Trio

Schokoladen-Tarte
Haselnuss-Glace
Orangen-Salat 15.00

Crema Catalana

serviert mit Apfel-Zimt-Kompott 14.50

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