

Saisonale Desserts

Apfel-Chüechli
mit Zimt-Zucker,
Vanillesauce und Rahm 14

Griess-Flammerie (vegan) im Glas
gefüllt mit Kirschen-Kompott
und Hafer-Nuss-Crunch 13

Hertenstein-Variation
mit Zwetschgensorbet,
Tiroler Gugelhüpfli und
Haselnuss-Crème 16

Vermicelle
mit Berner Meringue & Rahm 13

Optional
mit einer Kugel Vanilleglace +5

Glacés & Sorbets

Hochklassige Qualität nach alter Tradition
aus den besten Naturprodukten hergestellt.
Frei von künstlichen Aromen und
Konservierungsstoffen.

GLACÉ:
Bourbon-Vanille
Café
Sauerrahm
Schokoladen

SORBET:
Zitrone
Himbeer
Zwetschge

pro Kugel 5.-
mit Rahm + 1.20

Klassiker

Coupe Dänemark
Vanilleglacé mit warmer
hausgemachter Schokoladen-
Sauce und Rahm 14
Mini Portion 7.50

Wiener Eiskaffee
gerührt Moccaglacé
mit Mocca-Liqueur
und Rahm 13.50

Sorbet Colonel
Zwei Kugeln Zitronensorbet
mit Wodka 14.50
Mini Portion 8.50

Affogato
eine Kugel Vanilleglacé
mit Espresso 8.50

Kaffee „Hertenstein“
Die Krönung nach dem Essen!
Kaffee mit Amaretto
und Schlagrahm 12.00

Käse

Käse-Trio
Auserlesene Schweizer Käse
mit Garnituren 16