

Saisonale Desserts

Hertensteinvariation
mit Schokoladen-Tartelette,
frischen Früchten und
eine Kugel Haselnussglace 16

Tonkabohnen Crema Catalana
serviert Kumquat-Kompott
und Brombeer-Espuma 15

Zwetschgen-Tarte Tatin (vegan)
mit Blutorangen-Sorbet 15

Vermicelle
mit 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
Valrhona-Schokolade
Café
Sauerrahm
Haselnuss

SORBET:

Zitrone
Birne
Blutorange
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 Zwetschge
Zwei Kugeln Zwetschgensorbet
mit Vieille Prune 14.50
Mini Portion 8.50

Sorbet Willi
Zwei Kugeln Birnensorbet
mit Williams 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
begleitet von
hausgemachten Beilagen 16