

Saisonale Desserts

Hertensteinvariation Schokoladen-Gugelhöpfl Zwetschgensorbet Süssmost-Crème mit Trauben-Apfelkompott	16
Apfel-Chüechli mit Tonkabohnen-Sauce	13
Vermicelle mit Meringue & Rahm optional mit einer Kugel Vanilleglace	11.50 +5
Orangen-Tiramisu mit Grand Marnier parfümiert, angerichtet mit Blutorangefilets und einem Pistazien-Cantuccini	15

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

SORBET:

Zitrone
Zwetschge
Birne

pro Kugel 5.-
mit Rahm + 1.20

Klassiker

Coupe Dänemark Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und Rahm	14.00
Mini Portion	7.50

Wiener Eiskaffee gerührt Moccaglacé mit Mocca-Liqueur und Rahm	13.50
--	-------

Sorbet Colonel Zwei Kugeln Zitronensorbet mit Vodka	14.50
Mini Portion	8.50

Sorbet Willi Zwei Kugeln Birnensorbet mit Williams	14.50
Mini Portion	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	15.50
---	-------