

Unsere Desserts werden in kleinen Portionen serviert.
Stellen Sie sich ganz nach Ihrem Gusto die eigene Kreation zusammen.

Selbstverständlich sind alle unsere Desserts sowie Glaces und Sorbets hausgemacht und werden mit pasteurisiertem Ei hergestellt.

Caramelisierte Vanillecrème

Der Klassiker aus Frankreich.. Mit Bourbon Vanille

Tonkabohnen- Parfait

Schmeckt nach Mandel, Vanille, weisser Schokolade... Mit Rahm

Toblerone Mousse

Unser Dauerrenner, enthält ein wenig Alkohol

Hausgemachtes Schokoladen- Küchlein

Lauwarm serviert, mit Rahm

Jedes Dessert erhalten Sie für CHF 5.-

Unsere Glaces und Sorbets werden ausschliesslich mit pasteurisiertem Ei, sowie purem Fruchtfleisch hergestellt.

Glaces

Vanilleglace

Schokoladenglace

Joghurtglace

Mexikanisches Caféglace, enthält ein wenig Alkohol

Kokosglace mit weisser Schokolade, enthält ein wenig Alkohol

Sorbets

Zitronensorbet

Mangosorbet

Passionsfruchtsorbet

Jede Kugel erhalten sie für CHF 4.-

Rum, Grappa, Whiskey, Calvados, Cognac, Armagnac, Les vielles...

Was gibt es schöneres als den Abend mit einem guten, ausgesuchten Edelbrand abzurunden?

*Schauen Sie sich doch auf unserem Fass um.
Wir führen ein kleines, feines Sortiment an selektionierten
Bränden.*

Eine Karte mit der Produkte- Beschreibung liegt dort auf und darf gerne durchstöbert werden.

Falls der Chef gerade Zeit hat, berät er Sie gerne, erklärt und erzählt mit bestem Wissen etwas über die edlen Tropfen.