

## Süsses zum Abschluss

Dunkle Schokoladen-Mousse mit Pfefferminz-Sauce		13.00
Zwetschgen-Eisparfait mit Zimtrahm		13.00
Mohn-Crème mit Haselnuss-Streusel		12.00
Unser feines Vermicelles Marronipüree mit wenig Kirsch verfeinert Meringue und Schlagrahm	Mini	12.50 10.50
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglace, Meringuestückli und Schlagrahm - das Marronipüree ist mit wenig Kirsch verfeinert	Mini	13.50 11.50
Haben Sie noch einen Schluck Wein? Dann geniessen Sie doch eine		
kleine Käseauswahl mit Dörrfrüchten und Baumnüssen		13.50



## Die Klassiker

Hausgemachtes Caramelköpfli mit Früchte-Dekor und Rahm	10.50
Ochsen-Gutsch Birnensorbet mit Williams	11.80
Moränen-Sorbet Mango-Passionsfruchtsorbet mit Blanc de blanc Brut	11.80
<ul> <li>Trio Sonate</li> <li>Birnensorbet mit Williams</li> <li>Mango-Passionsfruchtsorbet mit Blanc de blanc</li> <li>Himbeersorbet mit Himbeergeist</li> </ul>	14.20
Ämmitaler Meringue mit Rahm - kleine Portion	10.80 8.80
Ämmitaler Meringue mit Glace und Rahm Himbeersorbet und Vanille-Rahmglace	13.20
- kleine Portion	11.20
Zuger Eiskaffee das Original - mit Kirsch angerührt	12.80