



Dessertkarte

Hausgemachte Kuchen

Unser Küchenteam und unsere Partnerbäckerei Hiestand backt täglich verschiedene Kuchen für Sie.

Unser Servicepersonal berät Sie gerne über die aktuellen Kreationen.

Bistro Eiskaffee (10 min Zubereitungszeit)

Mocca und Vanilleglacé, Ristretto, Schlagrahm

8.00

♥ mit Baileys

+ 3.50

Zuger Kirschtorte «Konditorei Speck»

Serviert mit frisch aufgeschlagenem Rahm

7.00

Mini Glace Desserts

Affogato al Café

1 Kugel Vanille-Glace serviert mit einem frischen Espresso und aufgeschlagener Rahm

7.00

Morgenrot

1 Kugel Erdbeer-Glace, Meringue, Erdbeersauce und aufgeschlagener Rahm

6.00

Coupe Dänemark

1 Kugel Vanille-Glace serviert mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm

6.00

A.T.M

1 Kugel Vanille-Glace aufgeschlagen mit frischem Limettensaft und Schlagrahm, Limettenchip

8.00

It`s all about the 90`s

1 Kugel Mandarinen-Sorbet, Aperol & Prosecco

9.00

Coupe Romanoff

1 Kugel Vanille-Glace, frische Erdbeeren, aufgeschlagener Rahm

8.00

Kinder- Cüpli

😊 1 Kugel Wunsch-Glacé mit bunten Smarties

3.50

Glacé-Sorten

Vanille, Schokolade, Mocca,
Erdbeere, Stracciatella

pro Kugel 3.50

Sorbet-Sorten

Mandarine, Blutorange

pro Kugel 3.50