

# *Gasthof Klassiker*

	<b>gross</b>	<b>klein</b>
<b>Käseteller</b> mit regionalen Käsespezialitäten (100g) und Früchtebrot	13.50	
<b>Grosi's Brönnti Creme</b> mit Schlüferli	10.50	
<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Nidle	12.50	10.50
<b>Zuger Kirschtorte</b> das Original von der Bäckerei Treichler aus Zug	9.50	
<b>Soufflé Glacé Grand Marnier</b> hausgemacht	13.50	
<b>Meringue</b> mit Nidle	9.50	8.00
mit Nidle und Glace	12.00	9.50
<b>Parfait Mocca flambiert</b>	10.50	
<b>Bananensplit</b> frische Banane mit Vanilleglace, Schokoladensauce, Nidle und Mandelsplittern	12.50	9.50
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglace mit Schokoladensauce, Nidle und Mandelsplittern	11.50	9.00
<b>Berner Eiskaffee</b>	11.50	9.00
<b>Eiskaffee Maison</b> – gerührte Moccaglace mit Nidle	12.50	10.00
<b>Kerstin's hausgemachter warmer Brownie</b> mit Vanilleglace und Nidle	12.50	

## *Hausgemachte Mandelkörbli*

<b>Rio Körbli</b> gefüllt mit Mocca-, Stracciatella- und Rum-Rosinenglace, frischer Ananas und Schokoladensauce	15.50
<b>Surprise Körbli</b> gefüllt mit unseren aktuellen Monatsglacen	14.50
<b>Roland's Körbli</b> gefüllt mit Vanilleglace, Schokoladensauce und viel Nidle	14.50

## *Saisondesserts*

<b>Kerstin's Cremeschnitte</b> mit Beerenmousse	13.50
<b>Warme Waffeln</b> mit hausgemachter Sauerrahmglace und frischen Beeren	14.50
<b>Peach Melba</b> warme frische Pfirsich mit Vanilleglace und Pistazien-Crumble	14.50

## *Unsere Glace - & Sorbet-Auswahl*

**Saison:**  
Himbeersorbert, hausgemachte Sauerrahmglace und Beeren-Joghurtglace

**Glace:**  
Vanille, Stracciatella, Mocca, Rum-Rosinen, Schokolade, Erdbeer

**Sorbets:**  
Zitronen-, Cassis-, Mango-Passionsfruchtsorbet

1 Kugel Glace / Sorbet nach Wahl	4.00
2 Kugeln	7.80
3 Kugeln	11.50
<b>Rahm</b>	+ CHF 1.50