

Gasthof Klassiker

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

Hausgemachte Mandelkörbli

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

Saisondesserts

| | |
|--|-------|
| Spekulatius Dessert im Glas mit Spekulatius Crumble, Quarkcrème und Mandarinen | 15.50 |
| Schokoladen Crème Brûlée mit Orangensalat | 14.50 |
| Hausgemachtes Blutorangentiramisu | 14.50 |

Unsere Glace - & Sorbet-Auswahl

Saison:

Zwetschgensorbet, hausgemachte Birnenglace und Nussglace

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 |
| Rahm | + CHF 1.50 |