



RESTAURANT  
*Immer wieder gut.*

Unser gesamtes Sortiment in den Restaurationen ist 100% "nachhaltig und fair". Soweit es logistisch möglich ist, kaufen wir zu 100% aus der Region bzw. der Schweiz ein. Eine faire und nachhaltige Wertschöpfung liegt uns sehr am Herzen.

Our complete range in the restaurants is 100% "sustainable and fair". As far as logistically possible, we buy a 100% from the region or Switzerland. A fair and sustainable obtaining is very important to us.

## DESSERTS / SWEETS

Orangen Crème Brûlée mit Joghurtglace und Erdbeeren <i>Orange creme brulee with yoghurt ice-cream and strawberries</i>	12.50
Warmer Apfelstreusel mit Vanilleglace <i>Warm apple cake with vanilla ice-cream</i>	12.50
Limettenquarkcrème mit Waldbeergelee und Cookie <i>Lime curd cream with forest berries jelly and cookie</i>	12.50
Dunkles Schweizer Schokoladenmousse <i>Dark Swiss chocolate mousse</i>	14.50
Schweizer Käseauswahl <i>Swiss cheese platter</i>	18.50

## GLACE COUPES / ICE CREAM CUPS

„Coupe Danmark“ Vanilleglace, warmer Schokoladensauce und Rahm <i>Vanilla ice-cream with chocolate sauce and cream</i>	13.50
„Banana Split“ Vanilleglace, Banane, Rahm, warmer Schokoladensauce und Mandelsplittern <i>Vanilla ice-cream, banana, cream and chocolate sauce</i>	14.50
„Coupe Amarena“ Schokoladen- und Amarenglace, heissen Kirschen und Rahm <i>Chocolate and Amarena ice cream with cherries</i>	14.50
„Coupe Glärnischhof“ Pistazien- Schokoladen- Erdbeerglace mit Meringue und Rahm <i>Pistachio- chocolate- and strawberry ice cream with meringue and cream</i>	14.50
„Eiskaffee“ Moccaglace mit Kaffee und Rahm <i>Mocca ice-cream with coffee and cream</i>	12.50

## HAUSGEMACHTES GLACE & SORBET / HOMEMADE ICE-CREAM & SORBET

### „GLACE“

Vanille / Vanilla  
Schokolade / Chocolate  
*Erdbeer / Strawberry*  
*Nuss / Nut*  
Schokolade / Chocolate  
*Nuss / Nut*  
*Straciatella*  
*Mocca*  
*Joghurt / Yoghurt*  
*Pistazie / Pistachio*  
*Amarena / Amare cherry*  
*Tablerone*

### „SORBET“

Heidelbeer / Blueberry  
Zitrone / Lemon

Kugel / per scoop  
4.50  
Schlagrahm / Whipped cream  
1.50

## MONATSKANTON JULI: TESSIN/TICINO

Feine Apfel-Mandeltorte  
mit hausgemachter Schokoladenglace  
*Apple-almon cake with homemade chocolate ice-cream* 9.50