



RESTAURANT  
*Immer wieder gut.*

## DESSERTS | SWEETS

Hausgemachter Apfelstreusel mit Vanillesauce <i>Homemade apple strudel with vanilla sauce</i>	13.50
Zwetschgenwähe mit Marroniglace <i>Plum pie with chestnut ice cream</i>	13.50
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

<b>„Coupe Danmark“</b> Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm <i>Vanilla ice-cream with warm chocolate sauce and cream</i>	13.50
<b>„Banana Split“</b> Vanilleglace, Banane, Rahm, warme Schokoladensauce und Mandelsplitter <i>Vanilla ice cream, banana, cream, warm chocolate sauce and almond slivers</i>	14.50
<b>„Coupe Amarena“</b> Schokoladen- und Amarenaglace, heisse Kirschen und Rahm <i>Chocolate and Amarena ice cream with warm cherries and cream</i>	14.50
<b>„Coupe Glärnischhof“</b> Pistazien-, Schokoladen- und Erdbeerglace mit Meringue und Rahm <i>Pistachio- chocolate- and strawberry ice cream with meringue and cream</i>	14.50
<b>„Eiskaffee“</b> Mocca Glace mit Kaffee und Rahm <i>Mocca ice cream with coffee and cream</i>	12.50



### „GLACE“

Vanille | *Vanilla*  
Schokolade | *Chocolate*  
Erdbeer | *Strawberry*  
Amarena | *Amare cherry*  
Joghurt | *Yoghurt*  
Pistazie | *Pistachio*  
Nuss | *Nut*  
Nougat  
Stracciatella  
Mocca  
Toblerone

### „SORBET“

Zitrone | *Lemon*  
Heidelbeer | *Blueberry*

Kugel | *Scoop* 4.50

Schlagrahm | *Whipped cream* 1.50