



RESTAURANT
Immer wieder gut.

DESSERTS | SWEETS

Orangen Crème Catalan mit Joghurtglace <i>Orange creme catalan with yoghurt ice-cream</i>	12.50
Hausgemachte Buchteln mit Mohn-Pflaumenfüllung und Vanillesauce <i>Homemade Sweet rolls with poppy seed-plum filling and vanilla sauce</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

„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 Amarenaglace, 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 meringe and cream</i>	14.50
„Eiskaffee“ Moccaglace 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

