

## hausgemachte Patisserie

**Gebrannte Crème** CHF 9.80  
geröstete Mandeln | Schlagrahm

**Toblerone Mousse** CHF 9.80  
Schlagrahm

**Caramel Chöpfli** CHF 10.80  
Schlagrahm

**Vanille Panna Cotta** CHF 10.80  
Waldbeeren | Schlagrahm

**Meringue «Chantilly»** CHF 11.80  
Schlagrahm

**Dattel-Soufflé** CHF 14.80  
weisses Schokoladenglace,  
Caramel | Schlagrahm

## Duett vom Schweizer Käse

**Sbrinz | Greyerzer** CHF 12.80  
Bündner Birnenweggen\*  
Baumnüsse | Rosinen

## Tagesdessert

Gerne empfehlen wir Ihnen etwas  
Gluschtiges aus unserer Patisserie



Schokolade



Tonka



Wybeeri



Caramel



Orange



Zitrone



Vanille



Kaffee



Erdbeer



Aprikose



Himbeere



Zwetschgen

## Klassiker

**Wiener Eiskaffee** CHF 11.80  
Vanilleglace | Espresso | Schlagrahm

**Coupe Dänemark** CHF 10.80  
Vanilleglace | Schlagrahm  
Schokoladensauce

**Coupe «Baileys»** CHF 12.80  
Vanilleglace | Kaffeeglace  
Baileys | Schlagrahm

**Winzer Gruss** CHF 12.80  
Wybeeriglace | Grappa | Schlagrahm

## Sorbet's

**Orangen Spritz** CHF 11.80  
Orangensorbet | Aperol

**Sorbet Colonel** CHF 12.80  
Zitronensorbet | Wodka

**Sorbet Valaisanne** CHF 12.80  
Aprikosensorbet | Apricotine

**Sorbet Framboise** CHF 12.80  
Himbeersorbet | Himbeergeist

**Sorbet Prune** CHF 12.80  
Zwetschgensorbet | Vieille Prune