

Süsse Nachrichten

Klassiker, die (fast) jeder kennt

Bananensplit Vanilleglacé und frische Banane, serviert mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplittern	14.50
Coupe Dänemark Vanilleglacé mit Schokoladensauce, Mandelsplittern und Rahm	14.50
Dessert Coupe	11.50
Caféglacé „Die Waid“ Hausgemachtes Caféglacé im Glas serviert garniert mit Schlagrahm	11.00
Dessert Coupe	7.00
Tobleronemousse Hausgemacht und immer wieder gut! Aus weisser und brauner Toblerone	14.50
Kleineres Mousse	11.50

Coupe im Sommer

Coupe „Fitness“ Frischer Naturjoghurt mit Joghurtglacé, Himbeercoulis, Schlagrahm und Mandelsplittern	14.50
Dessert Coupe	11.50
Coupe „Jamaika“ Kokos Glacé mit in dunklem Rum marinierten Melonen, garniert mit einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm und Kokosnussplittern	14.50
Dessert Coupe	11.50
Coupe „Amarena“ Vanilleglacé mit Amarenakirschen garniert mit einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm und Mandelsplittern	14.50
Dessert Coupe	11.50

Hausgemachte Kuchen und Torten

Streuselkuchen Grossmutter's Art Je nach Wetter und Marktangebot	7.00
mit Rahm	9.00
Hausgemachte Torten und Kuchen Für Sie tagtäglich frisch zubereitet. Fragen Sie unser Servicemitarbeiter/innen oder schauen Sie selbst in unserer Kuchenvitrine im Eingangsbereich	8.50
Creemeschnitte „Die Waid“ Mit Kirschwasser parfümiert. Ein Traum für alle Creemeschnitten-Fans!	8.00
Früchtewähe Jeden Tag frisch zubereitet	6.00
mit Rahm	8.00

Süsser Sommer

Tiramisu aux Framboises Hausgemachtes Himbeertiramisu begleitet von einer Kugel Himbeersorbet	14.50
Hausgemachte rote Grütze serviert mit einer Kugel Joghurtglacé garniert mit luftiger Rahmwolke	14.00
Portion frische Waldbeeren Mit frischem Schlagrahm <u>oder</u> Flüssigrahm Mit einer Kugel Vanilleglacé	14.50 16.50 17.50
Meringue Glacé „Chantilly“ Riesen Meringues mit Vanille- und Erdbeerglacé, garniert mit Schlagrahm und frischen Früchten	14.50
Meringue „Chantilly“ Riesen Meringues mit Schlagrahm und saisonalen Früchten	11.50

Dr. Bircher's Müesli

Birchermüesli Ob zwischendurch, danach oder einfach so	9.50
S'Grosses Birchermüesli	12.50

Süsse Nachrichten

Panna Cotta Melba Hausgemachtes Panna Cotta mit Vanille verfeinert, garniert von würzigem Pfirsich-Granatapfelragout serviert mit einer Kugel Pfirsichsorbet	13.50
Tartelette aux Abricot et Son Sorbet Schokoladentörtchen mit pochierten Aprikosen und süsser Rosmarincreme, begleitet von einer Kugel Aprikosensorbet	14.90
Cherry Trilogie Hausgemachtes Kompott aus Kirschen und Kirschen-Muffin begleitet von Amarenaglacé	14.90
Summer Kiss Lauwarme Waffeln begleitet von einer Kugel weissem Schokoladenglacé und hausgemachtes Waldbeerenragout, garniert mit Rahmwolke	14.90
Parfait Verveine et The Vert au Fruit des Bois Eisenkrautparfait mit Limetten-Grüntee Balsamico begleitet von saisonalen Waldbeeren	14.90
Café Gourmand Ein Café Ihrer Wahl, begleitet von kleinen Friandises. Genau das Richtige zum Abschluss eines feinen Essens!	9.80

UNSERE AKTUELLEN AROMEN

RAHMGLACE

Vanille, Erdbeere, weisse Schokolade, Schokolade,
Joghurt, Kokosnuss, Amarena Kirschen

SORBETS

Himbeere, Zitrone, Mango, Pfirsich, Aprikose, Melone

pro Kugel Fr. 3.80
Rahmzuschlag Fr. 2.00

Unser Glacé ist mit frischen Früchten garniert

FRAPPE

Aroma Ihrer Wahl Fr. 11.00

UNSERER SORBET COUPES (3 Kugeln)

Zitronensorbet nature	Fr. 10.00
mit Wodka	Fr. 14.00
mit rotem Wodka	Fr. 14.00
Melonensorbet nature	Fr. 10.00
mit dunkel Rum	Fr. 14.00
Mangosorbet nature	Fr. 10.00
mit Tequila	Fr. 14.00
Himbeersorbet nature	Fr. 10.00
mit Himbeergeist	Fr. 14.00
Aprikosensorbet nature	Fr. 10.00
mit Abricotine	Fr. 14.00