

**Süsse Nachrichten**

**Klassiker, die (fast) jeder kennt**

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

**Coupe im Frühling**

<b>Coupe „Romanoff“</b>	14.50
Vanilleglacé mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce, garniert mit einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm und Mandelsplittern	
Dessert Coupe	11.50
<b>Coupe „Frühlingserwachen“</b>	14.50
Joghurtglacé mit feinem Holunderkompott, garniert mit Rahmwolke und karamellisierten Cashewnüssen	
Dessert Coupe	11.50
<b>Coupe „Swiss Style“</b>	14.50
Weisses Schokoladenglacé mit knusprigem Ovomaltine Crunchy und frischer Erdbeersauce, garniert mit einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm	
Dessert Coupe	11.50

## Hausgemachte Kuchen und Torten

**Streuselkuchen Grossmutter's Art** 6.00  
Je nach Wetter und Marktangebot

mit Rahm 8.00

**Hausgemachte Torten und Kuchen** Preise nach Angebot  
Für Sie tagtäglich frisch zubereitet.  
Fragen Sie unser Servicemitarbeiter/innen  
oder schauen Sie selbst in unserer **Kuchenvitrine** im  
Eingangsbereich

**Creemeschnitte „Die Waid“** 7.00  
Mit Kirschwasser parfümiert.  
Ein Traum für alle Creemeschnitten-Fans!

**Früchtewähe** 6.00  
Jeden Tag frisch zubereitet

mit Rahm 8.00

## Süsser Frühling

**Portion frische Erdbeeren** 12.00  
Mit frischem Schlagrahm oder Flüssigrahm 14.00  
Mit einer Kugel Vanilleglacé 15.00

**Panna Cotta Menthe et Melon** 12.50  
Hausgemachtes Panna Cotta begleitet von  
Melonenragout, serviert mit würziger Pfefferminzsauce

**Hausgemachtes Caramelköpfl** 8.00  
Ein Klassiker der Schweizer Küche!  
Garniert mit einer Wolke aus Schlagrahm  
und saisonalen Früchten

**Meringue Glacé „Chantilly“** 14.50  
Riesen-Meringues mit Vanille- und Erdbeerglacé,  
garniert mit Schlagrahm und frischen Früchten

**Meringue „Chantilly“** 11.50  
Riesen Meringues mit Schlagrahm und saisonalen Früchten

## Dr. Bircher's Müesli

**Birchermüesli** 9.50  
Ob zwischendurch, danach oder einfach so

**S'Grosses Birchermüesli** 12.50

## Süsse Nachrichten

<b>Saveur du Japon</b>	13.50
Joconde Biskuit mit Matcha, Kokos-Passionsfruchtkompott und Yuzumousse, begleitet von karamellisierten Spargelspitzen und einer Kugel weissem Schokoladenglacé	
<b>Secret Citron et fraises</b>	14.90
Zuckerteigboden mit weisser Schokolade und Mousse von grünen Zitronen, garniert mit frischen Erdbeeren, Pistazien und Erdbeercoulis	
<b>Cheesecake „Spéculoos et Rhubarbe“</b>	16.50
Feiner Cheesecake mit Philadelphia und Spekulatius-Gewürzen, begleitet von hausgemachtem Rhabarberkompott, serviert mit einer Kugel Erdbeersorbet	
<b>Soupe Perles du Printemps</b>	14.50
Würzige Erdbeersuppe mit saisonalen Früchten begleitet von hausgemachtem Basilikumrahmglacé	
<b>Charlotte Fromage Blanc et Safran</b>	13.50
Hausgemachte Charlotte mit Safran-Genoise, würziger Quarkcreme, Erdbeeren und Rhabarber (im Glas serviert) begleitet von Honigglacé	
<b>Café Gourmand</b>	9.80
Ein Café Ihrer Wahl, begleitet von kleinen Friandises. Genau das Richtige zum Abschluss eines feinen Essens!	

## UNSERE AKTUELLEN AROMEN

### RAHMGLACE

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mocca,  
weisse Schokolade, Joghurt, Kokosnuss, Zimt

### SORBETS

Zitrone, Mango, Holunderblüte, Rhabarber, Erdbeere

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
Holunderblütensorbet nature	Fr. 10.00
mit Limoncello	Fr. 14.00
Mangosorbet nature	Fr. 10.00
mit Tequila	Fr. 14.00
Rhabarbersorbet nature	Fr. 10.00
mit Erdbeeren Likör	Fr. 14.00
Erdbeersorbet nature	Fr. 10.00
mit Champagner	Fr. 14.00