

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
Kaffeeglacé „Die Waid“ Hausgemachtes Kaffeeglacé, 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 Winter

Coupe „Jamaika“ Jamaikaglacé mit würzigem Ananaskompott, verfeinert mit Safran, garniert mit einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm und hausgemachten Ananaschips	14.50
Dessert Coupe	11.50
Coupe „Citrus“ Weisses Schokoladenglacé mit Zitronencreme, hausgemachtem Orangenbiskuit und frischen Zitrusfrüchten, garniert mit einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm und Crumble	14.50
Dessert Coupe	11.50
Coupe „Brownies“ Dunkles Schokoladenglacé mit hausgemachten Brownies mit Erdnusscreme, garniert mit einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm und Erdnusskrokant	14.50
Dessert Coupe	11.50

Hausgemachte Kuchen und Torten

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

Süsser Winter

Gebrannte Creme	14.50
Hausgemachte gebrannte Creme begleitet von Tuile aux Amandes (Mandeltulpe) und einer Kugel KINDSCHI-Röteli Glacé (Alkoholhaltig)	
Cheesecake	14.00
Hausgemachter Mandarinen-Cheesecake begleitet von Zimtglacé	
Hausgemachtes Karamellköppli	8.90
Ein Klassiker der Schweizer Küche Garniert mit einer Wolke aus Schlagrahm und saisonalen Früchten!	
Meringue Glace „Chantilly“	14.50
Riesen Meringues mit Vanille- und Erdbeerglace, 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

Parfait Chocolat Blanc Caramélisé	13.50
Hausgemachtes Parfait aus caramelisierter, weisser Schokolade auf Passionsfruchtgelee, garniert mit Grapefruittartar und Spekulatius Crumble	
Tarte Tatin de Pommes	14.90
<i>Eine Klassiker der französischen Patisserie</i> Haugemachte Tarte Tatin mit Apfel begleitet von Zimtglacé und Apfelgelee	
Boule de Berlin et sa Crème exotique	13.90
Hausgemachter Berliner, gefüllt mit exotischer Creme, begleitet von hausgemachtem Sorbet Pabana (Passionsfrucht/Banane/Mango)	
Tiramisu de Poires William	14.90
Hausgemachtes Williamsbirnen Tiramisu mit hausgemachter Kakaosauce und Birnensorbet	
Riz au lait Ananas et Vanille	13.90
Hausgemachter Milchreis mit Ananas und Vanille, begleitet von Passionsfruchtsorbet und hausgemachter Tuile de Coco (Kokosnuss Tulpe)	
Café Gourmand	9.80
Ein Café Ihrer Wahl, begleitet von kleinen Friandise. Genau das Richtige zum Abschluss eines feinen Essens!	

UNSERE AKTUELLEN AROMEN

RAHMGLACE

Vanille, Erdbeere, weisse Schokolade,
dunkle Schokolade, Zimt, Jamaika, Joghurt,
KINDSCHI Röteli (Alkoholhaltig)

SORBETS

Passionsfrucht, Zitrone, Mango, Ananas, Williamsbirne

pro Kugel Fr. 3.80
Rahmzuschlag Fr. 2.00

Unser Glace 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
Williams Sorbet nature	Fr. 10.00
mit Vieille Poire	Fr. 14.00
Mangosorbet nature	Fr. 10.00
mit Tequila	Fr. 14.00
Ananas Sorbet nature	Fr. 10.00
mit dunklem Rum	Fr. 14.00
Passionsfrucht Sorbet nature	Fr. 10.00
mit Batida de Coco	Fr. 14.00