

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 Frühling

Coupe „Romanoff“ Vanilleglacé mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce, garniert mit einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm und Mandelsplittern	14.50
Dessert Coupe	11.50
Coupe „Sweet Dream“ Pistazienglacé mit hausgemachtem Amaretto Biskuit und hausgemachter Butter-Caramel Sauce, garniert mit einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm und Krokant	14.50
Dessert Coupe	11.50
Coupe „Irish Style“ Cremiges, Irisches Glacé mit dunklen Schokoladencookies, garniert mit einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm und Baileys	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	
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 Frühlings

Portion Erdbeeren	13.00
Mit frischem Schlagrahm oder Flüssigrahm	14.00
Mit einer Kugel Vanilleglacé	16.00
Frühlingsversuchung	14.00
Hausgemachte Granatapfelcreme mit Erdbeeren und Rhabarberkompott, begleitet von Joghurtglacé	
Hausgemachtes Caramelköpfl	9.00
garniert mit einer Wolke aus Schlagrahm und saisonalen Früchten!	
Meringue Glace „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

Tartelette au Citron et fraise	13.50
Törtchen mit Zitronencreme und Baiser Masse begleitet von frischen Erdbeeren und Erdbeercoulis	
Tiramisu Fraise et Limette	14.90
Luftige Mascarponecreme mit Limettenzesten, angerichtet auf luftigem Biskuit, verfeinert mit Erdbeerlikör, begleitet von erfrischendem Erdbeersorbet	
Gugelhupf aux Marc de Gewürtztraminer	13.90
Halbgefrorener Vanille-Gugelhupf mit Marc de Gewürtztraminer, angerichtet auf Erdbeercoulis, garniert mit frischen Früchten	
Parfait Fleur de Sureau et fruits de saison	14.90
Hausgemachtes Holunder-Halbgefrorenes, begleitet von saisonalen Früchten und kalter Sauce Anglaise (Vanillesauce)	
Crumbel Asperges et Fraise	15.50
Hausgemachter Spargel-Erdbeer Crumble mit Sauce Anglaise und einer Kugel Joghurtglacé (ca .10 Minuten Wartezeit)	
Café Gourmand	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,
weisse Schokolade, Joghurt, Pistazien
Irish cream (Alkoholhaltig)

SORBETS

Zitrone, Mango, Aprikose, Rhabarber, Erdbeer

pro Kugel Fr. 4.00
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. 11.00
mit Wodka	Fr. 15.00
mit rotem Wodka	Fr. 15.00
Aprikosensorbet nature	Fr. 11.00
mit Abricotine	Fr. 15.00
Mangosorbet nature	Fr. 11.00
mit Tequila	Fr. 15.00
Rhabarbersorbet nature	Fr. 11.00
mit Erdbeerlikör	Fr. 15.00
Erdbeersorbet nature	Fr. 11.00
mit Champagner	Fr. 15.00