

Süsse Nachrichten

Klassiker, die (fast) jeder kennt

Bananensplit Vanilleglacé und frische Banane, serviert mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplittern	14.80
Coupe Dänemark Vanilleglacé mit Schokoladensauce, Mandelsplittern und Rahm	14.80
Dessert Coupe	11.80
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 Winter

Coupe Jamaika Kokosnussglacé mit pikantem Ananasragout verfeinert mit dunklem Rum, garniert mit einer Wolke aus geschlagenem Rahm, und karamellisierten Kokoschips	14.80
Dessert Coupe	11.80
Coupe „Birne Helene“ Pochierte Birne mit Vanilleglacé und Schokoladensauce, garniert mit einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm und hausgemachten Schokoladen- Mandelsplittern	14.80
Dessert Coupe	11.80
Coupe „Mauritius“ Joghurtglacé mit würzigem Mangoragout mit Orange und Curry verfeinert, garniert mit einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm und salzigem Erdnuss Krokant	14.80
Dessert Coupe	11.80

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 unsere 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 Winter

Hausgemachtes Parfait Grand Marnier Ein klassiker der Schweizer Dessertkarte begleitet mit einer Grand Manier Pipette	14.50
Hausgemachte gebrannte Creme nach Grossmutter's Art begleitet von einer Kugel Joghurtglacé	14.00
Beignets aux Pommes die Waid Hausgemachte frittierte Apfelringe im Bierteig angerichtet auf kalter Sauce Anglaise begleitet von einer Kugel Haselnussglacé	14.50
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

Limetten Mousse Caribbean Style Hausgemachtes Limetten-Joghurtmousse im Matcha Tee Törtchen begleitet von frischen, exotischen Früchten	15.80
Schwarzwälder Tiramisu Mit Vanille-Mascarponecrème und Weichselkirschen, mit Kirsch parfümierter Rahmcreme und einer Kugel Schokoladensorbet	14.90
Cheesecake Versuchung Verschiede kleine Cheesecake begleitet von frischen Früchten Lassen Sie sich überraschen	14.90
Honig Panna Cotta Hausgemachtes Honig Panna Cotta, begleitet von einem würzigen Orangensalat mit Granatäpfeln	13.80
Tarte Fine aux Pommes (Wartezeit ca. 10 Minuten) Frisch gebackener Blätterteigkuchen mit fein geschnittenem Apfel, serviert mit Vanilleglacé und Schlagrahm	14.50
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, Café
Schokolade, Joghurt, Haselnuss, Kokosnuss

SORBETS

Zitrone, Mango, Blutorangen, Ananas

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. 11.00
mit Wodka	Fr. 15.00
mit rotem Wodka	Fr. 15.00

Ananassorbet nature	Fr. 11.00
mit Bacardi	Fr. 15.00

Mangosorbet nature	Fr. 11.00
mit Tequila	Fr. 15.00

Blutorangen Sorbet nature	Fr. 11.00
mit Campari	Fr. 15.00