

Dessert-Auswahl

Früchteteller mit Sorbets	Fr.	12.50
Halbgefrorenes garniert, mit Schnaps	Fr.	13.50
Panna Cotta mit Fruchtmark	Fr.	10.50
Vanilleparfait mit Südfrüchten	Fr.	13.50
Vacherin Glacétorte	Fr.	9.80
Fruchtsalat mit Vanilleglacé	Fr.	10.50
Zitronensorbet mit Vodka	Fr.	9.50
Frisches Caramelköppli, mR	Fr.	9.50
Sorbet Tri Colore, garniert	Fr.	10.50
Parfait mit heissen Himbeeren	Fr.	12.50
Flan à l'orange garniert	Fr.	10.50
Meringues Glacé	Fr.	9.50
Schwarzwälderschnitte (4cm)	Fr.	8.50

Tiramisu mit Früchten garniert	Fr.	10.50
Grossmutter's Brönnti Crème	Fr.	10.50
Vanillecrème mit Fruchtsalat	Fr.	10.50
Rhumtopf Terra Cotta (Semi Freddo)	Fr.	8.50
Warme Apfelwähe mit Vanilleglacé	Fr.	11.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce/Glacé	Fr.	12.50
Zuger Kirschtorte garniert	Fr.	9.80
Coupe Maison (Glacé & Früchte)	Fr.	10.50
Vanille-Erdbeerglacé mit Rahm	Fr.	8.50
Luftige Früchtecrème „Saison“	Fr.	9.50
Ice Café „Traditionell“	Fr.	9.50
Zwetschgenkompott & Vanilleglacé	Fr.	10.50
Torte vom Tschirky (p/Cover)	Fr.	3.80

Preise inkl. MWSt, Schmerikon, den 11. August 2024