

HERZLICH WILLKOMMEN . . .

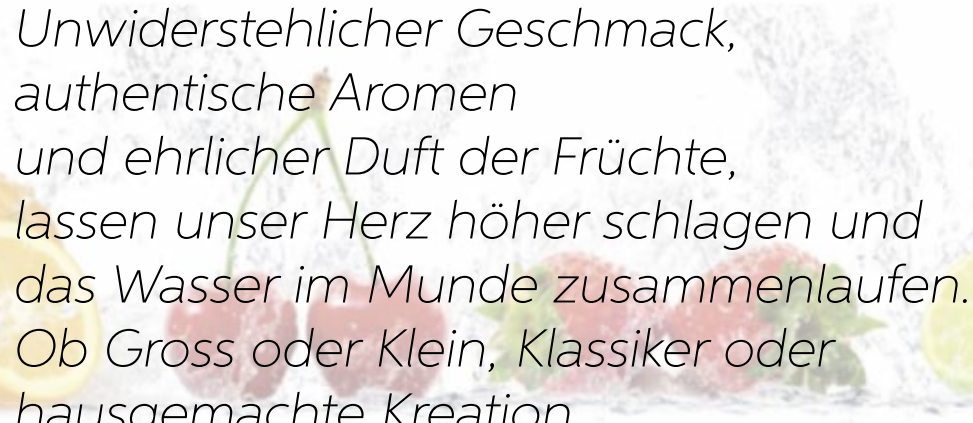
TERRA COTTA



. . . sagenhaft süssliches Ambiente

GRUESS VOM CHEF . . .

Geschätzte Geniesser



*Unwiderstehlicher Geschmack,
authentische Aromen
und ehrlicher Duft der Früchte,
lassen unser Herz höher schlagen und
das Wasser im Munde zusammenlaufen.
Ob Gross oder Klein, Klassiker oder
hausgemachte Kreation....*

....jedes Dessert ein Genuss.

KLEIN ABER OHO



ISOLA BELLA

Vanille-Rahmglace
mit Espresso mit einem
italienischem Mandel-Biscotto

CHF 7.50



CASLANO FAVOLOSO

Grappa-Rahmglace
mit Grappa
und Amaretti

CHF 7.50

UNSTERBLICH BELIEBT



BAILEYS DREAM

Café-Rahmglace
mit Baileys und Rahm

CHF 7.50

GENUSS HOCH ZWEI



BANANAROMA

Stracciatella- und Vanille-Rahmglace,
frische Bananen, Schokoladen-Sauce
mit gerösteten Mandeln

CHF 8.50



MEDITERRANEO

Grappa-Rahmglace und Zitronen-Sorbet
mit eingelegten Weinbeeren

CHF 8.50

FEINES AUF DEM TELLER

RÊVE EXOTIQUE

Grillierte Ananas-Scheibe,
mariniert mit Ahornsirup, serviert
mit einer Kugel Joghurt-Nature Glace

CHF 9.50



FEINES AUF DEM TELLER



BRATAPFEL NONNA

Gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce,
serviert mit einer Kugel Pistazien-Rahmglace

CHF 10.50

FEINES AUF DEM TELLER

POSTRE ESPAÑA
Crema Catalana mit
einer Kugel Glace nach Wahl

CHF 10.50



DIE KLASSIKER



CAFÉ GLACE	CHF 12.00	maxi
	CHF 9.00	klein
DÄNEMARK	CHF 12.00	maxi
	CHF 9.00	klein
BANANASPLIT	CHF 12.00	maxi
	CHF 9.00	klein
MERINGUES-GLACE (2 Schalen und 2 Kugeln) (1 Schale und 1 Kugel)	CHF 10.50	maxi
	CHF 6.50	klein
MERINGUES MIT RAHM (mit 2 Schalen)	CHF 6.00	midi
COUPE JACQUES ohne Rahm Früchte & Glace nach Wahl	CHF 10.50	maxi
	CHF 7.50	klein
FRAPPÉS mit Aromen nach Wahl	CHF 8.50	Glas

HAUSGEMACHTES

GUGELHOPF MIT BIRNE UND SCHOKOLADE

Schokoladengugelhopf „usem Ofä“, mit Birne, warmer Schokoladensauce und Rahm

+ extra Vanilleglace

CHF 11.50

CHF 14.00

SEMIFREDDO TERRA COTTA

Halbgefrorenes nach Art des Chefs

+ extra Schuss Rum

CHF 8.50

CHF 11.00

PANNA COTTA „SAISON“

Garniert mit frischen, marinierten Früchten

CHF 11.50

VANILLEPARFAIT HEISSE LIEBI

Parfait Glace mit Vanillearoma und heissen Himbeeren

CHF 13.50

SABAYON MARSALA (ab 2 Personen & Möglichkeit-Serviceablauf)

Eigelb, Zucker, Marsala, schaumig geschlagen

und lauwarm serviert

+ extra Vanilleglace

CHF 9.50

CHF 12.00

KÄSETELLER

Assiette mit 5 verschiedenen Dessertkäsen, garniert

CHF 15.50

UNSERE SORBETS - HOCHPROZENTIG GUT



LE COLONEL
Zitronen-Sorbet mit Vodka CHF 11.50

PRUNEAU
Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune CHF 11.50

ABRICOT
Aprikosen-Sorbet mit Abricotine CHF 11.50

POIRE
Birnen-Sorbet mit Williams CHF 11.50

EINE RUNDE SACHE



VANILLE

Zartschmelzende, cremige Bourbon Vanille-Rahmglace, veredelt mit Vanille-Samen aus Madagaskar.



STRACCIATELLA

Der beliebte, italienische Rahmglace-Klassiker mit fein gehobelten Schokolade-Spänen.



PISTACHE

Cremige Rahmglace mit Pistazien-Stückchen und dem authentischen Geschmack von Pistazien.



CAFÉ

Cremige Café-Rahmglace mit mildem, ausgewogenem Aroma von feinstem Kaffee.



GRAPPA LA TICINELLA

Verführerische Liaison aus Rahmglace, Schweizer Grappa und Traubensauce. (leicht alkoholhaltig)

Preis pro Kugel
Rahmzuschlag

CHF 4.00
CHF 1.50

EINE RUNDE SACHE



JOGHURT NATURE

Erfrischendes Joghurt-Rahmglace mit dezentem, ausgewogenem und leichtem Geschmack.



APRIKOSEN

Erfrischend fruchtiges Aprikosen-Sorbet, verfeinert mit süssen Aprikosen-Stückchen.



BIRNEN

Edles Birnen-Sorbet, verfeinert mit süssem Birnen-Pürée und echten Williamsbirnen-Stückchen.



ZWETSCHGEN

Erfrischend fruchtiges Zwetschgen-Sorbet, verfeinert mit aromatischen Zwetschgen-Stückchen.



ZITRONEN

Erfrischendes Sorbet mit dem ausgewogenen Zitrusgeschmack aus sonnengereiften Zitronen.

Preis pro Kugel
Rahmzuschlag

CHF 4.00
CHF 1.50

DESTILLATE & . . .

GRAPPA'S per 2cl

Americana della Vallemaggia, 43Vol.%, Delea/Losone/Ticino	Fr. 7.00
Riserva Villa Caldogno, 40Vol.%, Veneto/Italia	Fr. 9.50
Barrique Affinata, Villa Isa, 42Vol.%, Piemonte/Italia	Fr. 12.00

COGNAC/BRANDY per 2cl

Cognac, VSOP, 40Vol.%, Remy Martin, France	Fr. 11.50
Brandy Reserva, 40Vol.%, Torres T10, Espāna	Fr. 10.00

DESTILLATE FRUCHT per 2cl

Kirsch Traditionell, 40Vol.%, nach Angebot, CH	Fr. 6.50
Vieille Prune/Vieille Poire, Fassbind, Oberarth/SZ	Fr. 8.00

DESSERTWEINE per 1dl

Vino Abafado DOC (rot), Alorna, Ribatejo/Portugal	Fr. 9.90
Vin Santo, Chianti DOC (goldig) «+Cantucci» Sensi, Toscana/Italia	Fr. 10.90

WHISKY «SINGLE MALT» per 4cl

Cardhu 12years, 40Vol.%, Scotland/Speyside	Fr. 11.50
Askaig, 57Vol.%, (dark smoke marriage), Scotland/Islay	Fr. 13.50

SAISONALE VERFÜHRUNGEN



FRISCHE ERDBEEREN

kleine Portion mit Rahm CHF 7.50

grosse Portion mit Rahm CHF 9.50

COUPE ERDBEER

Erdbeeren begleitet CHF 9.50 klein

mit Vanille-Rahmglace CHF 12.50 maxi



mhhh, immer öppis guets

SAISONALE VERFÜHRUNGEN



HEISSI MARRONI UND VANILLEGLACE

kleine Portion mit Rahm	CHF	8.90	klein
grosse Portion mit Rahm	CHF	12.90	maxi

VERMICELLES DI CASTAGNE

kleine Portion mit Rahm	CHF	8.50	klein
grosse Portion mit Rahm	CHF	10.90	maxi

COUPE NESSELRODE

Vermicelles, Meringue, begleitet	CHF	9.50	klein
mit Vanille-Rahmglace und Rahm	CHF	12.90	maxi



Mmhhh, immer öppis guets



Wir freuen uns, Ihnen mit I Gelati ein Schweizer Qualitäts-Glace zu servieren,
das nicht nur köstlich aussieht, sondern auch so schmeckt.

Denn bei der Herstellung in Meilen am Zürichsee werden ausschliesslich
hochwertige Produkte verwendet: Frischmilch aus der Region, sowie Rahm,
Schokolade und weitere Zutaten aus der Schweiz.

Erleben Sie Genuss in seiner schönsten Form.

Online Karte



Für detaillierte Informationen zu allen enthaltenen Allergenen
wenden Sie sich bitte an Ihren Gastgeber.

Die Bilder zeigen ausschliesslich Serviervorschläge.

inkl. MwSt.