

Hausgemachte Desserts

„Rössli-Crèmeschnitte, täglich frisch!	9.50
Für den kleinen Gluscht	5.50
„Öpfelchüechli“ mit warmer Vanillesauce	13.50
Coupe Dänemark ganz klassisch! Vanilleglace mit Schoggisauce	12.50
Für den kleinen Gluscht	8.00
Vermicelles mit Vanilleglace, hausgemachten Meringue und Rahm	14.00
Für den kleinen Gluscht	10.50
Gerührter Eiskaffee mit Zuger Kirschwasser	12.50



«Glaces artisanales LIPP».

Der Gründer der Brasserie LIPP in Genf und Zürich – Anton Jaeger – war in den 90er Jahren auf der Suche nach einem Hersteller für ein französisches Premium-Eis, welches sich qualitativ und gustativ von dem abhebt, was der Markt heute bietet. Dessen Merkmale müssen dem entsprechen, was man unter traditionell hergestelltem Eis versteht.

Versuchen Sie unser hervorragendes und zartschmelzendes Crème-Eis und die fruchtig-natürlichen Sorbets. Sie werden begeistert sein!

Crèmes Glacées:

- _ Chocolat noir - Valhrona
- _ Vanille - Bourbon
- _ Crème acidulée - Sauerrahm
- _ Stracciatella

- _ Caramel beurre salé
- _ Café „100% Arabica“ - Mocca
- _ Noix de Coco - Kokosnuss
- _ Pistache - Pistazie

Sorbets:

- _ Fruits de la Passion – 41% Passionsfrucht
- _ Framboise – 52% Himbeer
- _ Fraises – Sengana-Erdbeere

- _ Orange sanguine - Blutorange
- _ Cassis – schwarze Johannisbeere
- _ Citron

jedes Aroma 5.00/Kugel

Wir bitten die Allerfröhlichsten unter Ihnen (draussen auf der Strasse) die Verabschiedungen und Verabredungen für das nächste Treffen so ruhig wie möglich zu gestalten, die Türen des Autos möglichst nicht zuzuknallen und ausnahmsweise auf einen sportlichen Monza-Start zu verzichten !

Unsere Nachbarn und wir danken es Ihnen ganz herzlich...