

Hausgemachte Desserts

„Rössli-Crèmeschnitte, täglich frisch!	9.50
Für den kleinen Gluscht	5.50
Apfelchüechli mit Zimt & Zucker und Vanillesauce	13.50
Coupe Dänemark ganz klassisch! Vanilleglace mit Schoggisauce	12.50
Für den kleinen Gluscht	8.00
Warme Zwetschentarte mit Zimtglace (10 Min Wartezeit)	13.50
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:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Chocolat noir - Valhrona | <input type="checkbox"/> Caramel beurre salé |
| <input type="checkbox"/> Vanille - Bourbon | <input type="checkbox"/> Café „100% Arabica“ - Mocca |
| <input type="checkbox"/> Crème acidulée - Sauerrahm | <input type="checkbox"/> Noix de Coco - Kokosnuss |
| <input type="checkbox"/> Stracciatella | <input type="checkbox"/> Pistache - Pistazie |

Sorbets:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Fruits de la Passion – 41% Passionsfrucht | <input type="checkbox"/> Orange sanguine - Blutorange |
| <input type="checkbox"/> Framboise – 52% Himbeer | <input type="checkbox"/> Cassis – schwarze Johannisbeere |
| <input type="checkbox"/> Fraises – Sengana-Erdbeere | <input type="checkbox"/> Citron |
| <input type="checkbox"/> Mangue - Mango | 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...

«Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.»