

SAISONALE KREATIONEN

Crèmeschnitte • Blätterteig Mille feuilles,
Vanillecrème | 12.50

Beerentraum • marinierte Beeren, luftige Philadelphia-
Quarkcrème, knusprige Nuss-Streusel | 11.50

Vermicelles | 9.- | mit Meringue und Schlagrahm | 12.-

«**Brönnti Crème**» • hausgemachte gebrannte Crème,
Früchte, Schlagrahm | 12.50 | mini 10.50

Coupe «Nesselrode» • Vermicelles, Vanilleglace,
Meringue, Schlagrahm | 14.50 | mini 11.50

Heisse «Apfelhüechli» • knusprig gebacken,
Zimtzucker, Vanillesauce oder Vanilleglace
13.50 | mini 10.50

Hausgemachtes weisses Schokoladen-Parfait
Mangosauce | 11.50

Coupe Amarena • Vanilleglace, Amarenakirschen,
Schlagrahm, Biscotti | 14.50 | mini 11.90

Zuger Kirschtorte • Das Original von der
Confiserie Speck. Der pure Genuss mit echtem
Zuger Kirsch | 9.50

Kuchen aus unserer Vitrine | 4.50
mit Schlagrahm + 2.-

Fragen Sie nach unserem Tagesdessert.

Dessertwein →

Moscato d'Asti DOCG • Bosio | 1 dl | 9.-

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | TEL 24.11.

