

... mmmh so fein

Schokoladenmousse, Bisquit, Luftschoggi, Beerensorbet	13.50
Crème-Catalan orange, Ananassorbet	12.50
Zwetschgenkompott, Maroni, Meringue	9.50
Hänggi's Dessert-Variation	14.50
Eisbecher Röteli 3 Kugeln Davoser-Röteliglacé mit Röteli	12.00
Café glacé (3 Kugeln Café glacé mit Rahm)	8.50
Eiskaffi Maison mit GÜx (3 Kugeln Café glacé mit Rahmlikör und Rahm)	10.50
Eisbecher Danemark (3 Kugeln Vanille-Eis mit Rahm und separat warmer Schokoladensauce)	8.00/10.00
Eisbecher Stracciatella (2 Kugeln Stracciatella/1 Kugel Café mit Rahm)	8.50
Chocobello (2 Kugel Schokolade/ 1 Kugel Stracciatella und Rahm)	8.50
Lady Dream (2 Kugeln Vanille Eis mit Bailyes)	10.00
Nocino (2 Kugel Baumnuss und Nocino-Likör)	10.00
Apricotine (2 Kugel Aprikosensorbet mit Apricotine oder mit Prosecco)	10.00
Pruneau (2 Kugel Zwetschgensorbet) mit Vieille Prune oder mit Prosecco)	10.00
Colonel (2 Kugel Citronensorbet mit Wodka oder mit Prosecco)	10.00

Vermicelles mit Rahm	8.50/10.50
Eisbecher Nesselrode	11.00/13.00
Meringues mit Rahm	6.50 / 8.50
Meringues glacés mit Rahm	7.50 / 9.50
Affogato al caffè (1 Kugel Vanille Eis mit einem heissen Espresso übergossen)	6.80
Diverse Frappés	7.50
oder stellen Sie Ihr Eis selber zusammen pro Kugel	2.50
Röteli-Eis und unsere hausgemachten Sorbets pro Kugel	3.50
fragen Sie nach den Aromen mit Rahm +	1.00

Unsere Eis-Aromen:
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella,
Café, Baumnuss, Röteli
Citron-, Zwetschgen- und Aprikosensorbet

... wie wär's mit einem Digestif?

Fragen Sie nach unseren Grappa's oder den
fruchtigen Edelbränden aus der
Destillerie von Urs Hecht, Gunzwil

oder einem feinen Dessertwein aus dem Wallis

Gemma, cépages nobles „Topas“ 38 cl	45.00
im Offenausschank pro dl	12.50

Eine Komposition aus Malvoisie/Ermitage und Johannisberg.