



... mmmh so fein

<i>Weisses und dunkles Schokoladenmousse garniert mit Rahm und Früchten</i>	14.50
<i>Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahm-Minz-Espuma und Apfelsorbet</i>	15.00
<i>Preiselbeerparfait und marinierte Preiselbeeren Lebkuchenmousse und Meringues-Maronibrösel</i>	14.50
<i>Hänggi's Dessert-Variation</i>	15.50
<i>Dreierlei hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten</i>	12.50
<i>Zimt-Tiramisu mit marinierten Zwetschgen, Baum- nusskrokant und hausgemachtem Beerensorbet</i>	14.00
<i>Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm</i>	9.50
<i>Eisbecher Röteli 3 Kugeln Davoser-Röteliglacé mit Röteli</i>	11.50
<i>Café glacé (3 Kugeln Café glacé mit Rahm)</i>	8.50
<i>Eiskaffi Maison mit Güx (3 Kugeln Café glacé mit Rahmlikör und Rahm)</i>	10.50
<i>Eisbecher Danemark (3 Kugeln Vanille-Eis mit Rahm und separat warmer Schokoladensauce)</i>	7.50 / 9.50
<i>Eisbecher Stracciatella (2 Kugeln Stracciatella/ 1 Kugel Café mit Rahm)</i>	8.50
<i>Chocobello (2 Kugel Schokolade/ 1 Kugel Stracciatella und Rahm)</i>	8.50
<i>Lady Dream (2 Kugeln Vanille Eis mit Bailys)</i>	9.50
<i>Nocino (2 Kugel Baumnuss und Nocino-Likör)</i>	9.50
<i>Apricotine (2 Kugel Aprikosensorbet mit Apricotine oder mit Prosecco)</i>	9.50
<i>Pruneau (2 Kugel Zwetschgensorbet) mit Vielle Prune oder mit Prosecco)</i>	9.50
<i>Colonel (2 Kugel Citronensorbet mit Wodka oder mit Prosecco)</i>	9.50



<i>Meringues mit Rahm</i>	6.50 / 8.50
<i>Meringues glacés mit Rahm</i>	7.50 / 9.50

<i>Diverse Frappés</i>	6.50
------------------------	------

<i>oder stellen Sie Ihr Eis selber zusammen pro Kugel</i>	2.50
---	------

<i>Röteli-Eis und unsere hausgemachten Sorbets pro Kugel (Apfel- Beeren und Cassissorbet)</i>	3.50
<i>mit Rahm +</i>	1.00

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

<i>Affogato al caffè (1 Kugel Vanille Eis mit einem heissen Espresso übergossen)</i>	6.50
--	------

... wie wärs 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

<i>Gemma, cépages nobles „Topas“ 38 cl</i>	45.00
<i>im Offenausschank pro dl</i>	12.50

Eine Komposition aus Malvoisie/Ermitage und Johannisberg.

... oder aus Frankreich

<i>Château Doisy Daëne, Sauvignon blanc, Semillon Sauternes, 2009</i>	3,75 dl	55.00
---	---------	-------