

... herbstliche Verführung

Schokoladenmousse und Schoggiküchlein, weisses Pfirsichsorbet	15.50
Crème brûlée, Zwetschge, Sauerrahm, Streusel	12.50
Gratin – Beeren – Schokolade	14.50
Hänggi's Dessert-Variation	15.50
Gebrannte Crème	10.50
Eisbecher Röteli (3 Kugeln Davoser Röteli-Eis mit Röteli Liqueur)	12.50
Café glacé (3 Kugeln Café glacé mit Rahm)	8.50
Eiskaffi Maison mit Gùx (3 Kugeln Café glacé mit Rahmlikör und Rahm)	12.50
Eisbecher Danemark (3 Kugeln Vanille-Eis mit Rahm und separat warmer Schokoladensauce)	7.50 / 9.50
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 Bailys)	9.50
Pruneau (2 Kugel Zwetschgensorbet mit Vielle Prune oder Prosecco)	9.50
Apricotine (2 Kugel Aprikosensorbet mit Apricotine oder Prosecco)	9.50
Colonel (2 Kugel Citronensorbet mit Wodka oder Prosecco)	9.50

Eisbecher Nesselrode 10.00 / 12.50
(Vermicelles, Vanille-Eis, Rahm, Meringues)

Meringue mit Rahm 6.50 / 8.50
Meringue glacés mit Rahm 7.50 / 9.50

Diverse Frappés 7.50

oder stellen Sie Ihr Eis selber zusammen
pro Kugel 2.50

Röteli-Eis und unsere hausgemachten Sorbets
(je nach Angebot) 3.50
mit Rahm + 1.00

Unsere Eis-Aromen:
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella,
Café, Baumnuss,
und Citron-, Aprikosen- und Zwetschgensorbet

Affogato al caffè 6.80
(1 Kugel Vanille-Eis mit einem heissen
Espresso übergossen)

... wie wärs mit einem Digestif ?

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

oder einem 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.