



...mmmh so fein

Schokoladenmousse – Birne - Karamel	14.00
Zwetschgenkompott – Sorbet – Merengues – Marroni-Espuma	10.50
Kürbis – Sorbet – Baumnuss –Sesam – Sauerrahm	13.50
Hänggi's Dessert-Variation	15.00
Eisbecher Röteli 3 Kugeln Davoser-Röteliglacé - Röteli	13.50
Café glacé (3 Kugeln Café glacé mit Rahm)	9.00
Eiskaffi Maison mit Gùx (3 Kugeln Café glacé mit Rahmlikör und Rahm)	11.50
Eisbecher Dänemark (3 Kugeln Vanille-Eis mit Rahm und separat warmer Schokoladensauce)	8.00/10.50
Eisbecher Stracciatella (2 Kugeln Stracciatella/1 Kugel Café mit Rahm)	9.00
Chocobello (2 Kugel Schokolade/ 1 Kugel Stracciatella und Rahm)	9.00
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 Vielle Prune oder mit Prosecco)	10.00
Colonel (2 Kugel Zitronensorbet mit Wodka oder mit Prosecco)	10.00



Eisbecher Nesselrode	13.50 / 11.00
Vermicelles mit Rahm	11.00 / 9.00

Meringues mit Rahm	7.00 / 9.00
Meringues glacés mit Rahm	8.50 / 11.50

Affogato al caffè (1 Kugel Vanille Eis mit einem heissen Espresso übergossen)	7.50
---	------

Diverse Frappés	7.50
-----------------	------

oder stellen Sie Ihr Eis selber zusammen pro Kugel	2.80
---	------

Röteli-Eis und unsere hausgemachten Sorbets pro Kugel	3.80
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 Grappas 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.