



Dessertkarte



SÜSSIGKEITEN UND DESSERTS

Dunkles Schokoladen- und weisses Kaffeemousse mit Kaffeemeringue und Vanilleglace Allergeninfo: 1, 3, 5, 7, 8	14
Mousse von dunkler «Felchlin» Couverture mit Rahm und frischen Früchten Allergeninfo: 1, 3, 5, 7, 8	10
Traditionelles Caramelköppli mit Rahm Allergeninfo: 1, 3, 7	8



Panna Cotta Gekochter Rahm mit echter Bourbon-Vanille und Himbeercoulis Allergeninfo: 7	8
Cassata – Italienischer Klassiker Halbgefrorenes in vier Schichten mit Rahm Allergeninfo: 6, 7	8
Frischer Fruchtsalat leicht mariniert mit Orangensaft Allergeninfo: keine	8
Täglich frisches Kuchenangebot Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden Allergeninfo: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12	5



SÜSSE COUPES UND SORBETS MIT SCHUSS

Coupe Colonel	11
Zwei kleine Kugeln Zitronensorbet mit Vodka	
Allergeninfo: 1, 7	
Coupe Mango	11
Zwei kleine Kugeln Mangosorbet mit Prosecco	
Allergeninfo: 1, 7	
Coupe Dänemark	12
Drei grosse Kugeln Vanilleglace mit Rahmhaube, gehobelten Mandeln und lauwarmer Schokoladensauce	
Allergeninfo: 1, 3, 5, 6, 7, 8	



Eiskaffee	12
Drei Kugeln Kaffeeglace aufgefüllt mit kaltem Kaffee und viel luftigem Rahm	
Allergeninfo: 1, 7	
Coupe Caramelita	12
Zwei Kugeln Schokolade und eine grosse Kugel Caramell umrahmt mit Sauce von gebranntem Zucker, Caramellstückchen und gehobelten Mandeln	
Allergeninfo: 1, 5, 7, 8	
Bananensplit	12
Halbierte Banane mit drei Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce und viel luftigem Rahm	
Allergeninfo: 1, 5, 7, 8	



UNSERE AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN GLACE- UND SORBETSORTEN

Vanille	mit Bourbon-Vanille aus Madagaskar	
Schokolade	mit kleinen Stückchen von Kakao aus Ecuador	
Erdbeere	mit kleinen Stückchen und gefriergetrocknetem Bruch	
Pistazie	mit gerösteten Stückchen	
Caramell	mit gebrannten Zuckerecken	
Kaffee	Rahmglace mit Kaffeearoma	
Zitronensorbet	mit kandierten Zesten	
Mango	mit Stückchen von getrockneter Thaimango	
Pro Kugel		4
Portion Rahm		1

Fragen Sie die Servicemitarbeitenden bezüglich den Allergeninformationen.



UNSER ANGEBOT AN KLEINEN SÜSSIGKEITEN FÜR SPEZIELLE KOSTFORMEN

LAKTOSEFREIE DESSERTS

Sorbets in verschiedenen Aromen Himbeere, Kirsche Allergeninfo: 1, 3	4
Joghurt naturgehalten mit frischen Früchten der Saison Allergeninfo: keine	4
Fruchtjoghurt mit verschiedenen Aromen Allergeninfo: keine	2
Frische Früchte als Salat mariniert mit Leuterzucker und Orangensaft Allergeninfo: keine	8
Hartkäseteller mit Nüssen und Feigensenf Allergeninfo: 5, 8, 10	16

Alle Preise in Schweizer Franken | inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer | Preisänderungen jederzeit vorbehalten



LAKTOSEARME DESSERTS

Aargauer Rüeblikuchen der Konditorei Heini aus Luzern 5
Allergeninfo: 1, 3, 7

Dänisches Blätterteiggebäck (DK) 5
mit Aprikotüre leicht abgeglänzt
Allergeninfo: 1, 3, 5, 7, 8

Gebackener Plunder mit verschiedenen Früchten (DK) 5
nach unserem Tagesangebot
Allergeninfo: 1,3, 5, 7, 8

Wenn sie nach weiteren Alternativen für den süssen Abschluss ohne Laktose suchen oder weitere Allergeninformationen benötigen, fragen Sie bei unseren Servicemitarbeitenden nach.



SCHLECKEREIEN MIT BERECHNETEN KOHLENHYDRATWERTEN

FÜR DIABETIKER – 1 ½ WERTE

Caramelköppli 80g
ohne zusätzlichem Topping und Früchten
Allergeninfo: 3, 7

Cassata 90g
nur mit Rahm ohne Fruchtdecoration
Allergeninfo: 3, 7

Erdbeerroulade 50g
ohne Dekoration, **nur auf Vorbestellung**
Allergeninfo: 1, 3, 7



FÜR DIABETIKER – 1 WERT

Apfelmus 100g

Allergeninfo: keine

Magerquark 80g

mit Früchten oder Beeren der Saison 60g

Allergeninfo: 7

Joghurt natur 80g

mit Früchten oder Beeren der Saison 30g

Allergeninfo: 7

Geschnittene Früchte 80g

Ananas, Melone oder Mango nach Tagesangebot

Allergeninfo: keine



Tiramisu 50g

nur mit etwas Rahm ohne Fruchtdecoration, **nur auf Vorbestellung**

Allergeninfo: 1, 3, 7

Pfirsichschnitte 50g

nur mit etwas Rahm ohne Fruchtdecoration, **nur auf Vorbestellung**

Allergeninfo: 1, 3, 7

FÜR DIABETIKER – ½ WERT

Verschiedene Glace 90g

Vanille, Erdbeere, Kaffee

Allergeninfo: 7

Für Gäste ohne ein ärztliches Attest, die auf ihre Zuckerwerte achten möchten verrechnen wir pro Dessert CHF 4 für dieses Angebot.



INFO ÜBER ALLERGENE

Unter den Gerichten sehen Sie Zahlen aufgeführt. Anhand dieser Zahlen können Sie in unserer Allergenliste nachschauen, welche Allergene in diesem Gericht enthalten sind.

- 1 Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (Laktose)
- 8 Hartschalenobst (Nüsse)
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse