



# Dessertkarte



## SÜSSIGKEITEN UND DESSERTS

Lebkuchenmousse 13

mit Schokoladenerde, Rotweinbirne und Zimtglace

Allergeninfo: 1, 3, 5, 7, 8, 11

Mousse von dunkler «Felchlin» Couverture 10

mit Rahm und frischen Früchten

Allergeninfo: 1, 3, 5, 7, 8

Traditionelles Caramelköpfli mit Rahm 8

Allergeninfo: 1, 3, 7



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



## 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 Kaffearoma	
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 4

Himbeere, Kirsche

Allergeninfo: 1, 3

Joghurt naturgehalten mit frischen Früchten der Saison 4

Allergeninfo: keine

Fruchtjoghurt mit verschiedenen Aromen 2

Allergeninfo: keine

Frische Früchte als Salat mariniert mit Leuterzucker und Orangensaft 8

Allergeninfo: keine

Hartkäseteller mit Nüssen und Feigensenf 16

Allergeninfo: 5, 8, 10

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

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

Cassata 90g  
nur mit Rahm ohne Fruchtdekoration  
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 Fruchtdekoration, **nur auf Vorbestellung**

Allergeninfo: 1, 3, 7

Pfirsichschnitte 50g

nur mit etwas Rahm ohne Fruchtdekoration, **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