

Sommer – Summer
Saison-Hits – Seasonal hits

Hausgemachtes Beeren-Tiramisu <i>Home-made berry tiramisu</i>	14.50
Weisses Schokoladenmousse mit frischen Beeren <i>White chocolate mousse with fresh berries</i>	12.50
Frische Beeren im Chörbli mit Vanilleglacé <i>Fresh berry basket, served with vanilla ice cream</i>	12.50
Hausgemachte Crêpes gefüllt mit gemischten Beeren <i>Home-made crepes stuffed with mixed berries</i>	12.50
Panna Cotta mit frischen Beeren <i>Panna cotta with fresh berries</i>	12.50

Liebe Gäste

Dear guests

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Die Bezahlung in Euro ist zum Tageskurs inklusive 3% Kommission möglich.

All prices include VAT. Payment in EUR is possible, the daily exchange rate will be used + 3% commission.

Adlers Wahl – Adler's choice

Dreifarbige Toblerone-Eisparfait <i>Iced Toblerone parfait trio</i>	14.50
Coupe Swiss Chuchi mit Vanilleglacé, Baileys und Schlagrahm <i>Coupe Swiss Chuchi with vanilla ice cream, Baileys and whipped cream</i>	11.50
Coupe Swiss Lady mit Aprikosensorbet, Erdbeerglacé und Schlagrahm <i>Coupe Swiss Lady with apricot sorbet, strawberry ice cream and whipped cream</i>	11.50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Warm apple strudel with crème anglaise</i>	12.50
Ice Coffee Adler mit Espressoglacé, kaltem Kaffee und Schlagrahm <i>Ice Coffee Adler with espresso ice cream, cold coffee and whipped cream</i>	9.50

Glacés – Ice cream

Coupe Dänemark mit Vanilleglacé, warmer Schokoladensauce und Schlagrahm 11.50
Coupe Danemark with vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream

Coupe Maison mit frischem Fruchtsalat, Vanille- und Erdbeerglacé und Schlagrahm 10.50
Coupe Maison with home-made fresh fruit salad, vanilla and strawberry ice cream

Bananensplit mit Vanille- und Schokoladenglacé, Bananen und Schokoladensauce & Mandelsplitter 11.50
Banana split with vanilla and chocolate ice cream, fresh bananas and chocolate sauce & almond flakes

Aprikosensorbet mit Abricotine 9.50
Apricot sorbet with apricot brandy

Zitronensorbet mit Wodka 9.50
Lemon & lime sorbet with vodka

Verschiedene Glacé-Aromen 1 Kugel - 1 scoop 4.00
Choice of various ice cream flavours + weitere - extra scoop 2.50

Vanille - vanilla
Schokolade - chocolate
Erdbeer - strawberry
Espresso - espresso
Aprikose - apricot
Zitrone - lemon

Klassiker – Our classics

Hausgemachtes Karamelköpfler mit Rahm <i>Home-made caramel cream flan with whipped cream</i>	10.50
Frischer Fruchtsalat <i>Fresh fruit salad</i>	9.50
Meringue mit Schlagrahm <i>Meringue with whipped cream</i>	7.50
Meringue mit Vanille- und Erdbeerglacé <i>Meringue with vanilla and strawberry ice cream</i>	9.50
Emmentaler Süssmostcrème mit Schlagrahm <i>Emmental-style apple cream pudding with whipped cream</i>	9.50
Portion Schlagrahm <i>Portion of whipped cream</i>	2.00
Portion warme Schokoladensauce <i>Portion of warm chocolate sauce</i>	2.00
Kinderdessert Pinocchio mit Vanille- und Erdbeerglacé und Smarties <i>Children's Pinocchio dessert with vanilla and strawberry ice cream and smarties</i>	5.50

Zu unseren Desserts empfehlen wir ein Glas

As an accompaniment to our desserts, we recommend a glass of our dessert wine

Coteaux du Layon Carte d'Or AOC Coteaux du Layon	3,75 dl	30.00
Domaine des Baumard Frankreich 100% Chenin Blanc	1 dl	9.00
Das Traubengut stammt aus dem Weinbaugebiet Coteaux-du-Layon. Dieses liegt im Anjou und ist somit Teil der Weinbauregion Loire. Im Herbst bildet sich viel Nebel, was den Botrytisbefall begünstigt. Degustationsnotizen: Quitte, Birne, Mandeln, Saffran, Gewürze <i>Coteaux du Layon Carte d'Or AOC Coteaux du Layon Domaine des Baumard France 100% Chenin Blanc The grapes stem from the Coteaux-du-Layon wine region. It is part of Anjou and therefore belongs to the Loire wine region. This is where in autumn a lot of fog is formed, which favors Botrytis infestation. Tasting notes: Quince, pear, almonds, saffron, spices</i>		