

Herbst – Autumn Saison-Hits – Seasonal hits

| | |
|---|--------------|
| Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Meringue, Vanilleglacé und Schlagrahm <i>Coupe Nesselrode with sweet chestnut vermicelli, meringue, vanilla ice cream and whipped cream</i> | 14.50 |
| Vermicelles mit Kirsch und Schlagrahm <i>Sweet chestnut vermicelli with kirsch and whipped cream</i> | 10.50 |
| Hausgemachtes Kürbis-Tiramisu <i>Home-made pumpkin tiramisu</i> | 14.50 |
| Zwetschgen-Zimtglacé <i>Plum and cinnamon ice cream</i> | 9.50 |
| Marroni-Köpfli mit karamellisierten Marroni <i>Home-made chestnut flan with caramelised chestnuts</i> | 13.50 |

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

| | |
|---|--------------|
| Dreifarbiges 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> | | |