

„Birne Helene“
neu interpretiert
Fr. 16.–

Marroni-Schokoladen-Zimtcrumble
mit marinierten Mandarinen und Mandarinenglace
Fr. 15.–

Warmer Schokoladenkuchen
mit Vanilleglace und Rahm
Fr. 14.50

Wiener Apfelstrudel
mit Vanillesauce
Fr. 9.–

Crème brûlée von der Orange
mit Vanilleglace
Fr. 15.50

Hausgemachte Glace
unsere Aromen:

Bananen-Joghurtglace, Himbeerglace
Schokoladenglace, Birnenenglace
Mangoglace, Sauerrahmglace, Mandarinenenglace

p. Kugel Fr. 3.90 Port. Rahm Fr. 1.50
Früchtégarnitur Fr. 5.—

Käseteller je nach Angebot
unser Service berät Sie gerne.

„Vermicelle nach Lust und Laune“