

DessertTagesdessert solang's hat Fr. 9.50Beeren Cremeschnitte
mit Rahm Fr. 12.50Haselnuss-Karamel-Vanille
Parfait mit Mandelbiskuit Fr. 11.50Hausgemachter Oreokuchen-
mit Früchten und Vanilleglace Fr. 12.50Waffel mit Erdbeer-Minze-
Maraschino und Joghurtglace Fr. 10.50Hausgemachte Eistorte
Romanow mit Erdbeeren
und Pistazienglace Fr. 11.50Flammierte Crêpes mit
Crème Chantilly und
Orangen-Honig-Sauce Fr. 11.50Lava Dessert Fr. 10.50
Warmes Schokoladenküchlein
mit 1 Kugel Glace nach Ihrer Wahl+ Ballenberger Meringue mit
karamellisierter Mandelsauce
und Rahm Fr. 8.50+ Ballenberger Edelweiss Fr. 9.50
Meringue mit Rahm und FrüchtenCoupe Jungfrau: Fr. 11.50
Baumnuss-und Schokoladenglace,
hausgemachte Meringue und Rahm

Ergänzen Sie Ihr Dessert oder kreieren Sie Ihr Eigenes:

1 Kugel Glace Fr. 4.50

Meringue Fr. 2.00

Schokoladensauce Fr. 1.50

Rahm Fr. 1.50

Unsere Glacesorten «Giolito»:

Vanille, Schokolade, Pistazien, Karamel,
Baumnuss, Erdbeer, Joghurt-Waldbeeren

Unsere Sorbetsorten:

Zitrone, Mango, Cassis, Guave-Hibiskus

DessertDessert du jour tant qu'elle a Fr. 9.50Millefeuilles aux baies
chantilly Fr. 12.50Parfait de noisette, caramel et
vanille avec biscuit aux amandes Fr. 11.50Gâteau Oreo maison Fr. 12.50
aux fruits et glace à la vanilleGaufre à la fraise et menthe-
parfumé au Maraschino et glace au yaourt Fr. 10.50Gâteau glacé Romanow maison Fr. 11.50
aux fraises et glace à la pistacheCrêpes flambées à la Fr. 11.50
crème Chantilly et sauce
à l'orange et au mielDessert de lave Fr. 10.50
Gâteau chaud au chocolat
et une boule de glace de votre choix+ Ballenberger Meringue Fr. 8.50
sauce d'amandes caramélisées
chantilly+ Ballenberger Edelweiss Fr. 9.50
Meringue chantilly aux fruitsCoupe Jungfrau: Fr. 11.50
Glace à la noix et au chocolat
et meringue maison chantilly

Complétez votre dessert ou créez votre propre coupe:

1 boule de glace Fr. 4.50

Meringue Fr. 2.00

Sauce chocolat Fr. 1.50

Crème Fr. 1.50

Variétés de glaces «Giolito»:

Vanille, chocolat, pistaches, caramel, noix,
fraise, yaourt-baies de bois

Variétés de sorbet:

Citron, mangue, cassis, goyave-hibiscus