



Dessertkarte

♥ **Hausgemachte Kuchen**

Unser Küchenteam backt täglich verschiedene Kuchen für Sie.
Unser Servicepersonal berät Sie gerne über die aktuellen Kreationen der Pâtisserie.

Vermicelles

serviert mit frisch aufgeschlagenem Rahm, Meringue 9.50

Passionsfrucht Panna Cotta

serviert mit frischer Passionsfrucht und aufgeschlagener Sahne 6.00

Mousse Grand Cru

von der Schokolade serviert mit Amarena Kirschkompott 6.00

Weißes Toblerone-Mousse

serviert mit frischen Himbeeren und Pistazien 6.00

Bistro Eiskaffee

mit Mocca und Vanilleglacé, Ristretto und hausgemachtem Schlagrahm 8.00 / 11.00

♥ mit Baileys + 3.50

Frische Frappés

Wählen Sie Ihr Lieblingsseis für Ihr Frappé aus den untenstehenden Sorten aus. 8.50

Kinder- Cüpli

😊 1 Kugel Wunsch-Glacé mit bunten Smarties 3.50

Glacé-Sorten

Vanille, Schokolade, Mocca,
Kokos, Erdbeere, Stracciatella pro Kugel 3.00

Sorbet-Sorten

Zitronensorbet , Ananas-Passionsfruchtsorbet pro Kugel 3.00

mit Schlagrahm + 1.00