

<b>Die Klassischen:</b>	½ Port.Fr.	1/1 Port.Fr.
Coupe Danmark	7.50	10.50
Bananensplit	8.50	11.50
Coupe Cioccolata (Chocco+Stracciatella, Schoggisauce)	7.50	10.50
Coupe Amazone (Banane, Sorbet Passionsfrucht & Mango, Mangosauce)	7.50	10.50
Coupe Baileys (Cafe, Vanille, Baileys)	8.50	11.50
Coupe Antoinette (Vanille, Joghurt-Waldbeere, Pistaccie, Waldbeerensauce)	8.50	11.50
Ice Café	7.50	10.50
Zuger Eiscafé (gerührt mit Kirsch)	8.50	11.50
Tiramisu		7.50
Frappé		8.00
<b>Glacé-Aromen:</b>		
-Walnuss		
-Kokos		
-Vanille		
-Erdbeer		
-Schoggi		
-Cafe		
-Stracciatella		
-Pistaccie		
-Caramel		
-Joghurt- Waldbeeren		
-Banane		
-Tiramisu		
-Suisse Gruyere		
-Grappa Ticinella (Alkohol)		
-Appenzeller (Alkohol)		
-Röteli (Alkohol)		
<b>Sorbet-Aromen:</b>		
-Trauben		
-Passionsfrucht		
-Birnen		
-Mango		
-Zitrone		
-Cassis		
-Zwetschgen		
-Aprikosen		
-Kirschen		
pro Kugel		4.00
plus Rahm		1.50
plus Schoggisauce		1.50



**1 dl Dessertwein Floralis**

8.00

<b>Die Speziellen:</b>	½ Port.Fr.	1/1 Port.Fr.
„Zuger“ Dessertteller		12.50
„Zuger“ Kirschtorte		7.50
hausgemachtes Caramelköppli		7.00
<b>Sorbetteller Schiff</b> verschiedene Sorbets mit Früchten garniert		12.50
<b>Parfait Mocca Flambé am Tisch flambiert</b>		9.00
<b>Panna Cotta mit Beerensauce und frischen Früchten</b>		10.50
<b>SAISONAL:</b>		
<b>Dessert-Frucht-Cuvée</b> hausgemachter Apfeltarte mit Blutorangensorbet		12.50
<b>Apfelhüechli mit Vanilleglace</b>		12.50
<b>Heisse Liebe:</b> Heisse Himbeeren mit Vanilleglace, Rahm	7.50	10.50
<b>Sorbets:</b> Birnsorbet mit Williams	8.50	11.50
Zwetschgenorbet mit Prune	8.50	11.50
Zitronensorbet mit Wodka	8.50	11.50
Mangosorbet mit Mangolikör	8.50	11.50
Cassissorbet mit Prosecco	8.50	11.50
<b>Käse:</b> auserlesener Käseteller dazu ein Glas Portwein		16.50 6.00

Wenn Sie aus gesundheitlichen Gründen  
Deklarationen der Speisen wissen müssen, dann melden Sie es unseren Servicemitarbeitern,  
sie werden es gerne für Sie abklären.

inkl. 7,7% Mwst.