Zum « gluschtigen » Abschluss

	½ Port.Fr.	1/1 Port.Fr.
Coupe Danmark	8.50	11.50
Bananensplit	9.50	12.50
Coupe Cioccolata (Chocco+Stracciatella, Schoggisauce)	8.50	11.50
Coupe Amazone (Banane, Sorbet Passionsfrucht & Mango, Mangosauce)	8.50	11.50
Coupe Baileys (Cafe, Vanille, Baileys)	9.50	12.50
Coupe Antoinette (Vanille, Erdbeer, Pistaccie, Waldbeerensauce)	9.50	12.50
Coupe « Schiff » (Vanille, Citronen-/Passions-/Birnensorbet, Limoncello, Rahm, Mangospalten)		15.50
Ice Café (gerührt) mit oder ohne Schoggistückli	8.50	11.50
Zuger Eiscafé (gerührt mit Kirsch) mit oder ohne Schoggistückli	10.50	13.50

Glacé-Aromen:

-Walnuss
-Kokos
-Vanille
-Erdbeer
-Schoggi
-Cafe
-Stracciatella
-Pistaccie
-Caramel
-Banane
-Tiramisu
-Grappa Ticinella (Alkohol)
-Appenzeller (Alkohol)
-Röteli (Alkohol)

Sorbet-Aromen:

-Trauben
-Passionsfrucht
-Birnen
-Mango
-Citrone
-Cassis
-Zwetschgen
-Aprikosen
-Kirschen

pro Kugel	4.50
plus Rahm	1.50
plus Schoggisauce	1.50

Ein alte Weisheit sagt:
Schlaf ist gut für dein Äusseres, Süsses beruhigt dein Inneres

Die Speziellen:

	½ Port.Fr.	1/1 Port.Fr.
„Zuger“ Dessertteller		13.50
„Zuger“ Kirschtorte		8.50
hausgemachtes Caramelköpfli		8.00
Parfait Mocca Flambé am Tisch flambiert		10.00
Tiramisu		8.50
Frappé		9.00

SAISONAL:

Sommertraum «Atreja» Holunder-Quarkmousse in Tartelettes, Mojitosorbet, eingelegte Pfirsichspalten		13.50
warmes Chriesichüechli mit Naturjoghurt und tasmanischem Pfeffer		13.50
Heisse Liebe:		
Heisse Himbeeren mit Vanilleglace, Rahm	8.50	11.50
Sorbets:		
Birnensorbet mit Williams	9.50	12.50
Zwetschgensorbet mit Prune	9.50	12.50
Zitronensorbet mit Wodka	9.50	12.50
Mangosorbet mit Mangolikör	9.50	12.50
Cassissorbet mit Prosecco	9.50	12.50

Käse:

auserlesener Käseteller	16.50
dazu ein Glas Portwein	6.00

1 dl Dessertwein Floralis 9.00

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.