

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-/Birnen-sorbet, Limoncello, Rahm, Mangospalten)		15.50
Ice Café (gerührt) mit oder ohne Schoggistückli	10.50	13.50
Zuger Eiscafé (gerührt mit Kirsch) mit oder ohne Schoggistückli	12.50	15.50

Glacé-Aromen:

-Walnuss
-Kokos
-Vanille
-Erdbeer
-Schoggi
-Cafe
-Stracciatella
-Pistaccie
-Caramel
-Banane
-Tiramisu
-Blaubeer-Rahm

Sorbet-Aromen:

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

pro Kugel 4.50
plus Rahm 1.50
plus Schoggisauce 1.50

Weisheit des Monats:

Man sollte nie so viel zu tun haben, dass man keine Zeit mehr für das Dessert hat

Die Speziellen:

	½ Port.Fr.	1/1 Port.Fr.
„Zuger“ Dessertteller		13.50
„Zuger“ Kirschtorte		8.50
hausgemachtes Caramelköpfl		8.00
Parfait Mocca Flambé am Tisch flambiert		10.00
Tiramisu		8.50
Frappé		9.00
Saisonal: Erdbeeren mit flüssig. Rahm oder Schlagrahm	9.50	12.50
Coupe Romanoff	10.50	13.50
Erdbeerigschlaber		14.00
Dessert « Margoth » Rhabarbergratin mit Tonkabohnen, Räuchersalz-Crumble, und hausgemachtes Brombeersorbet		14.50
Heisse Liebe: Heisse Himbeeren mit Vanilleglace, Rahm	8.50	11.50
Sorbets: Birnen-sorbet mit Williams	9.50	12.50
Zwetschgen-sorbet mit Prune	9.50	12.50
Zitronen-sorbet mit Wodka	9.50	12.50
Mangosorbet mit Mangolikör	9.50	12.50
Cassisorbet mit Prosecco	9.50	12.50
1 dl Dessertwein Florus		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.