Zum « gluschtigen » Abschluss

	½ Port.Fr.	1/1 Port.Fr.
Coupe Danmark	9.50	12.50
Bananensplit	10.50	13.50
Coupe Cioccolata (Chocco+Stracciatella, Schoggisauce)	9.50	12.50
Coupe Amazone (Banane, Sorbet Passionsfrucht & Mango, Mangosauce)	9.50	12.50
Coupe Baileys (Cafe, Vanille, Baileys)	10.50	13.50
Coupe Antoinette (Vanille, Erdbeer, Pistaccie, Waldbeerensauce)	10.50	13.50
Coupe « Schiff » (Vanille, Citronen-/Passions-/Birnensorbet, Limoncello, Rahm, Mangospalten)		16.50
Ice Café (gerührt) mit oder ohne Schoggistückli	11.50	14.50
Zuger Eiscafé (gerührt mit Kirsch) mit oder ohne Schoggistückli	13.50	16.50

Glacé-Aromen:

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

plus Schoggisauce 2.50

Sorbet-Aromen:

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

pro Kugel 4.80
plus Rahm 2.50

Ein altes Sprichwort sagt:
Jedes Süsse hat sein Bitteres, jedes Bittere sein Süsses,
jedes Dessert seine Erfüllung

Die Speziellen:	½ Port.Fr.	1/1 Port.Fr.
„Zuger“ Dessertteller (5 Komponenten alles mit Kirsch)		14.50
„Zuger“ Kirschtorte		9.00
hausgemachtes Caramelköpfli		9.00
Parfait Mocca Flambé am Tisch flambiert		10.00
Tiramisu		9.00
Frappé		10.00
Saisonal:		
Erdbeeren mit flüssig. Rahm oder Schlagrahm	10.50	13.50
Coupe Romanoff	11.50	14.50
Erdbeerigschlaber		15.00
Heisse Liebe:		
Heisse Himbeeren mit Vanilleglace, Rahm	10.50	12.50
Sorbets:		
Birnensorbet mit Williams	10.50	13.50
Zwetschgensorbet mit Prune	10.50	13.50
Zitronensorbet mit Wodka	10.50	13.50
Mangosorbet mit Mangolikör	10.50	13.50
Cassissorbet mit Prosecco	10.50	13.50

Käse:

auserlesener Käseteller	16.50
dazu ein Glas Portwein	7.00
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. 8,1% Mwst.