

Saisonale Desserts

Hertensteinvariation
Schokoladen-Gugelhöpfl
Tonkabohnen-Crema Catalana
Erdbeersorbet 15.50

Zitronen-Limetten-Cheesecake
mit Ananas & Minze 13.00

Mandel-Griess-Flammerie
mit lauwarmem
Rhabarber-Kompott 10.50

Glacés & Sorbets

Hochklassige Qualität nach alter Tradition
aus den besten Naturprodukten hergestellt.
Frei von künstlichen Aromen und
Konservierungsstoffen.

GLACÉ:

Bourbon-Vanille
Valrhona-Schokolade
Café
Sauerrahm

SORBET:

Zitrone
Erdbeere
Weinberg-Pfirsich

pro Kugel 4.50
mit Rahm + 1.20

Klassiker

Coupe Dänemark
Vanilleglacé mit warmer
Schokoladensauce
und Rahm 14.00
Mini Portion 7.50

Wiener Eiskaffee
gerührt Moccaglacé
mit Mocca-Liqueur
und Rahm 13.50

Sorbet Willi
Zwei Kugeln Birnensorbet
mit einem guten
Schuss Williams 14.50
Mino Portion 8.50

Sorbet Colonel
Zwei Kugeln Zitronensorbet
mit Vodka 14.50
Mini Portion 8.50

Kaffee „Hertenstein“
Die Krönung nach dem Essen!
Kaffee mit Amaretto
und Schlagrahm 12.00

Käse

Käse-Trio
Auserlesene Schweizer Käse
begleitet von
hausgemachten Beilagen 15.50