

## Saisonale Desserts

<b>Cheesecake</b> mit eingemachten Blaubeeren	11.50
<b>Schokoladen-Crema Catalana</b> serviert mit Birnen-Kompott	13.00
<b>Vermicelle</b> mit Meringue und Schlagrahm optional mit 1 Kugel Vanilleglacé	10.50 +4.50
<b>Apfel-Chüechli</b> mit Vanille-Tonkabohnensauce	12.50

## Glacés und 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	
	Himbeer	
	Zwetschge	
	pro Kugel	4.50
	mit Rahm	+ 1.20

## Klassiker

<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und Rahm	14.00
<b>Wiener Eiskaffee</b> gerührt Moccaglacé mit Mocca-Liqueur und Rahm	13.50
<b>Sorbet alte Zwetschge</b> Zwei Kugeln Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	14.50
<b>Sorbet Colonel</b> Zwei Kugeln Zitronensorbet mit Vodka	14.50
<b>Kaffee „Hertenstein“</b> Die Krönung nach dem Essen! Kaffee mit Amaretto und Schlagrahm	12.00

## Kaese

<b>Drei Sorten</b>	13.50
<b>Fünf Sorten</b>	18.50
serviert mit Davoser Birnbrot	