

## Saisonale Desserts

**Hertensteinvariation**  
Marronikuchen (glutenfrei)  
Zwetschgensorbet  
Süßmost-Crème mit  
Trauben-Apfelkompott 16

**Tonkabohnen-Crema Catalana**  
mit Portwein-Zwetschgen 14  
Mini-Version 10

**Schokoladenmousse**  
mit Birnen-Topping  
und einem Stück  
Engadiner Nusstorte 16

## 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  
Zwetschge  
Birne

pro Kugel 5.-  
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 Colonel**  
Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50  
Mini Portion 8.50

**Sorbet Willi**  
Zwei Kugeln Birnensorbet  
mit Williams 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