

Saisonale Desserts

Diese Desserts servieren wir Ihnen
jeweils von:
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
und von
18:00 Uhr bis 22:30 Uhr

Winter-Trio

Schokoladen-Brownie
Sauerrahmglace
Orangensalat 15.50

Schokoladen-Crema Catalana
serviert mit Birnen-Kompott 14.00

Vermicelle
mit Meringue und Schlagrahm 10.50
optional mit 1 Kugel Vanilleglacé +4.50

Apfel-Chüechli
mit Vanille-Tonkabohnensauce 12.50

Klassiker

Coupe Dänemark
Vanilleglacé mit warmer
Schokoladensauce und Rahm 14.00

Wiener Eiskaffee
gerührt Moccaglacé
mit Mocca-Liqueur und Rahm 13.50

Sorbet Exotik
Zwei Kugeln Passionsfruchtsorbet
mit Malibu (Kokosnuss-Rum) 14.50

Sorbet Colonel
Zwei Kugeln Zitronensorbet
mit Vodka 14.50

Kaffee „Hertenstein“
Die Krönung nach dem Essen!
Kaffee mit Amaretto
und Schlagrahm 11.50

Käse

Drei Sorten 13.50

Fünf Sorten 18.50

serviert mit Davoser Birnbrot

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
Haselnuss

SORBET: Zitrone
Passionsfrucht
Zwetschge

pro Kugel 4.50
mit Rahm + 1.20