



HOTEL BOLDERN

MÄNNEDORF – AM ZÜRICHSEE

Desserts



Coupes

Sundaes

Coupe Dänemark

Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm

14

Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

Coupe Romanoff

Vanilleglacé, marinierte Erdbeeren und Rahm

14

Vanilla ice cream, marinated strawberries and whipped cream

Coupe Boldern

Pistazienglacé, Frozen Joghurt Glacé, Boldern-Sorbet, Karamellsauce und Rahm

15

Pistachio ice cream, frozen yoghurt ice cream, boldern-sorbet, caramel sauce and whipped cream

Heisse Liebe

Vanilleglacé, Waldbeerensorbet, heisse Beeren und Rahm

14

Vanilla ice cream, forest fruit sorbet, hot berries and whipped cream

Eiskaffee

2 Kugeln Vanilleglacé, Kaffee und Rahm

12

2 spoons of vanilla ice cream, coffee and whipped cream



Desserts und Kuchen

Desserts and Cake

Passionsfrucht Parfait mit Mango Pürée 12
Passion fruit parfait with mango puree

Marinierte Erdbeeren 12
Marinated strawberries

Schoggikuchen mit flüssigem Kern 12
chocolate cake with a soft core
mit frischen Beeren und Rahm
with fresh berries and whipped cream

Früchtewähe 7.5
Fruit Cake

Mit Rahm/ with whipped cream +2

Tageskuchen 7.5
Cake of the day

Mit Rahm/ with whipped cream +2

Tagesdessert 8
Dessert of the day

Für unsere kleinen Gäste

For our little guests

Coupe Smarties 6
Vanilleglacé, Schokoladensauce, Cornethut & Smarties
Vanilla ice cream, chocolate sauce, cornet & smarties

Rakete "Stängel-Glacé" 3.5
Popsicle



Glacé

Ice Cream

Pro Kugel
Per scoop

4

Rahmglacé

Ice cream

- Vanille *Vanilla*
- Schokolade *Chocolate*
- Erdbeere *Strawberry*
- Frozen Joghurt
- Pistazie *Pistachio*

Sorbet

Sorbet

- Mango *Mango*
- Zitrone *Lemon*
- Waldbeere *Forest Fruit*
- Boldern Sorbet
(Holunderblüte) *Elderflower*

Mit Rahm/ with whipped cream

+2