

Desserts

Affogato	7
Eine Kugel Vanilleglace mit frisch gebrühtem Espresso	
Tagestörtchen	6
Panna Cotta mit roten Früchten	13
Pistazien-Crème-brûlée	15
Portion Vermicelles mit Rahm	14/10
Coupe Nesselrode	18
Vermicelles auf Meringue, mit Vanilleglace, garniert mit Saisonalen Früchten und Schlagrahm	
Warmes Schoggichüechli mit flüssigem Kern	16
mit Vanilleglace und Schlagrahm (ca. 10' Wartezeit)	
Baba au Rhum	14
Luftiges Hefeküchlein mit aromatischem Rhum Sirup getränkt	

Eiscafé 12

Vanille- und Moccaglace mit Espresso, Schlagrahm und Kakaopulver und einem Brätzeli

Dänemark 13/10

3 Kugeln Vanilleglace, Schlagrahm
Schokoladensauce, Schlagrahm & Brätzeli

Bananensplit 15

Vanilleglace, Banane, Schokoladensauce und Schlagrahm

Blick ins Ergolztal 14

warme Beeren mit Brombeer- und
Rhabarberglace, Schlagrahm und Brätzeli

Sorbet Colonel 10

Zitronensorbet mit Vodka

Fruchtsalat mit Schlagrahm 11/9

Frische Früchte und eine Kugel Glace nach Wahl



Kinderdesserts

Schoggi Schlemmy 8
Schokoladen- und Vanilleglace mit Schlagrahm

Himbeer Schlemmy 8
Himbeer- und Vanilleglace mit Schlagrahm

Frisch gemixt

Frappé 10
Glacearoma nach Wahl (oder mit Banane)



Rahmglace Aromen



Vanille



Schokolade



Mocca



Honig



Erdbeere



Saisonal - Fragen Sie
nach dem Aroma



Himbeer-Joghurt



Rhabarber-Joghurt



Brombeer-Joghurt

Sorbet Aromen



Quitte



Zitrone



Ananas - Orangen

Glace/Sorbet nach Wahl

1 Kugel	5.00
2 Kugeln	9.00
3 Kugeln	12.00

Meringue-Schale 1.50

Warme Schoggisauce 1.50

Aus der Region

Alle Coupes werden mit Rahmglace und Sorbets aus der Produktion der Familie Rupp in Liestal zubereitet. Einzig beim saisonalen Aroma kann die Herkunft variieren.