

Desserts

Hausgemachte Crème Brûlée von der Tonkabohne dazu frische Früchte und Honigglace	12
Hausgemachtes Mousse vom Lebkuchen dazu Zwetschgenkompott und Vanilleglace	13
Portion Vermicelles mit Rahm	12/9
Coupe Nesselrode Vermicelles auf Meringue, mit Vanilleglace, garniert mit Saisonalen Früchten und Schlagrahm	15

Desserts

Studentenschnitte mit Himbeerglace, Früchtegarnitur und Schlagrahm	9
Brownie im Quadrat Mit Früchtegarnitur	8
Affogato Eine Kugel Vanilleglace mit frisch gebrühtem Espresso	7
Eiscafé Vanille- und Moccaglace mit Espresso, Schlagrahm und Kakaopulver und einem Brätzeli	12



Dänemark	13/10
3 Kugeln Vanilleglace, Schlagrahm Schokoladensauce, Schlagrahm & Brätzeli	
Bananensplit	15
Vanilleglace, Banane, Schokoladensauce und Schlagrahm	
Baileys	14/10
Honig- und Kaffeeglace, Schlagrahm und Baileys	
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

Schokoladen- und Vanilleglace mit Schlagrahm

8

Himbeer Schlemmy

Himbeer- und Vanilleglace mit Schlagrahm

8

Frisch gemixt

Frappé

Glacearoma nach Wahl (oder mit Banane)

10



Rahmglace Aromen



Vanille



Schokolade



Mocca



Honig



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.