

## 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



<b>Dänemark</b>	13/10
3 Kugeln Vanilleglace, Schlagrahm Schokoladensauce, Schlagrahm & Brätzeli	
<b>Bananensplit</b>	15
Vanilleglace, Banane, Schokoladensauce und Schlagrahm	
<b>Baileys</b>	14/10
Honig- und Kaffeeglace, Schlagrahm und Baileys	
<b>Blick ins Ergolztal</b>	14
warme Beeren mit Brombeer- und Rhabarberglace, Schlagrahm und Brätzeli	
<b>Sorbet Colonel</b>	10
Zitronensorbet mit Vodka	
<b>Fruchtsalat mit Schlagrahm</b>	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.