



Liebe Gäste

Stets auf der Suche nach jenen Kreationen, die echte Freude und grossen Genuss bereiten, haben wir für Sie ein überraschendes Dessertangebot mit Emmi Glace zusammengestellt – der Schweizer Glace ohne Palmöl.

Natürlich hergestellt aus reiner Schweizer Milch, veredelt mit auserlesenen Zutaten, für einen wahren Genussmoment. Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Lassen Sie sich von unseren Dessertkreationen verzaubern!

Ihr Restaurant Oberes Triemli -Team





## Hausgemachtes Caramelköppli

Mit Früchten und Rahm

CHF 10.50

## Coupe Danmark

Vanille-Rahmglace mit  
Schokoladensauce und Rahm

CHF 11.00 / 14.00



## Wiener Eiskaffee

Café-Rahmglace mit Espresso und Rahm

**CHF 11.50**

mit Grand Marnier od. Kirsch und Rahm

**CHF 14.50**



## Heisse Himbeeren

Vanille-Rahmglace mit warmen Himbeeren  
und Rahm

**CHF 11.00 / 14.00**







## Vermicelles

Vermicelles mit Kirsch verfeinert und Rahm

CHF 10.50



## Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Kirsch verfeinert ,  
Vanille-Rahmglace mit Meringues und Rahm

CHF 11.50 / 14.50



### Mini Coupe Affogato

Vanille-Rahmglace mit Espresso

CHF 9.50

### Baileys - Kiss

Vanille-Rahmglace mit gekühltem Baileys  
Rahm und Cocktail Cherries

CHF 12.00





## Cassita Spumante

Cassissorbet mit Früchten und  
einem Schuss Prosecco

CHF 10.00

## Limoncello - Piccolo

Zitronensorbet mit eiskaltem Limoncello  
garniert mit frischen Früchten

CHF 10.00





**Gebrannte Crème mit Rahm**

kleine Portion

CHF 11.50

CHF 9.50

**Triemli's Pflümli - Töpfli**

mit eingemachten Pflaumen und Pflümlischnaps  
Zimtglace und Rahm

CHF 12.50

**Soufflé au Chocolat**

*es hät so langs hät.....*

mit warmer - flüssiger Chocofüllung  
garniert mit Vanilleglace und Rahm

CHF 15.50

**Unsere Digestif & Getränkeauswahl finden Sie in unserer Weinkarte**



## Emmentaler Meringues

Luftiges Hausgebackenes Meringues mit Rahm

**CHF 12.50**

zusätzlich mit 1 Kugel Blutorangensorbet  
CHF 14.50

## Sorbet Blutorange

Blutorangensorbet mit gekühltem Champagner

**CHF 10.00 / 12.50**





**Sorbet Colonel**  
Zitronensorbet mit Wodka  
CHF 10.00 / 12.50

**Sorbet Pruneau**  
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune  
und frischen Früchten

**CHF 12.50**

La Petite France  
mit einer Kugel CHF 10.00





## Sorbet Williams

Birnensorbet mit eisgekühltem Williams

CHF 10.00 / 12.50







Café



Stracciatella



Vanille



Zimt



Sorbet Birne



Sorbet Blutorange



Sorbet Cassis



Sorbet Zwetschge



Sorbet Zitrone

Preis pro Kugel CHF 4.00  
 Rahmzuschlag CHF 3.00  
 mit Flüssigem Rahm CHF 2.50

inkl. MwSt.



Informationen  
 Allergene