

The top right corner of the page features decorative swirls in a light beige or taupe color. These swirls are composed of multiple overlapping, curved lines that create a sense of movement and elegance. They are positioned in the upper right quadrant, partially overlapping the white background.

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







Coupe Romanoff

Vanille-Rahmglace mit frischen Erdbeeren
einem Schuss Grand Marnier und Rahm

CHF 11.00 / 14.00

Meringues Romanoff

Hausgebackenes Emmentaler Meringue,
Vanilleglace garniert mit
rischen Erdbeeren und Rahm

CHF 14.00





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