

RESTAURANT GOLFPARK

Ice cream moments last a little longer. The simple joy and indulgence of our natural ingredients blended with Alpine cream, enjoyed one spoon at a time.

Der Gletscher-Genuss lässt die Zeit einen Moment still stehen.
Unsere natürlichen Zutaten, kombiniert mit feinstem Alpenrahm,
bereiten Löffel für Löffel puren Genuss.

Les plaisirs glacés durent un peu plus longtemps. Nos ingrédients naturels
associés à la crème alpine se dégustent une bouchée après l'autre.

Quando gustiamo un gelato, il tempo si ferma. I nostri ingredienti naturali,
arricchiti da panna delle Alpi, offrono semplici momenti di piacere da assaporare
a ogni singolo cucchiaino.

We call it Mövenpick





VANILLA DREAM



SWISS CHOCOLATE



STRAWBERRY



ESPRESSO CROQUANT

Enthält Nüsse



CARAMELITA



MAPLE WALNUT

Enthält Nüsse

The most important ingredient in ice cream is cream! So we use only the best. Our farmers have small farms which are located in the serenity of the Alps. Our cows are mostly in open stalls and farms, fed primarily on grass, flowers and herbs.

Die wichtigste Zutat von Eiscreme ist Rahm! Daher verwenden wir nur den besten. Die kleinen Höfe unserer Bauern liegen in herrlicher Alpenlandschaft. Unsere Kühe leben grösstenteils in offenen Ställen und auf Weiden, wo sie sich vor allem von Gras, Blumen und Kräutern ernähren.

L'ingrédient le plus important dans la crème glacée, c'est la crème! Nous utilisons donc seulement la meilleure. Nos paysans ont de petites exploitations situées dans le calme des Alpes. Nos vaches sont pour la plupart élevées dans des fermes et des prairies ouvertes et se nourrissent principalement d'herbe, de fleurs et de plantes.

L'ingrediente più importante di un gelato è la panna. Ecco perché usiamo solo la migliore. I nostri contadini hanno piccole fattorie situate in luoghi idilliaci nel cuore delle Alpi. Le nostre mucche, tenute in stalle all'aperto circondate da prati pascoli, si nutrono principalmente di erba, fiori ed erbe.



Preis pro Kugel: 4.00

Rahmzuschlag: 1.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.



APRICOT



**RASPBERRY &
STRAWBERRY**



**PASSION FRUIT &
MANGO**



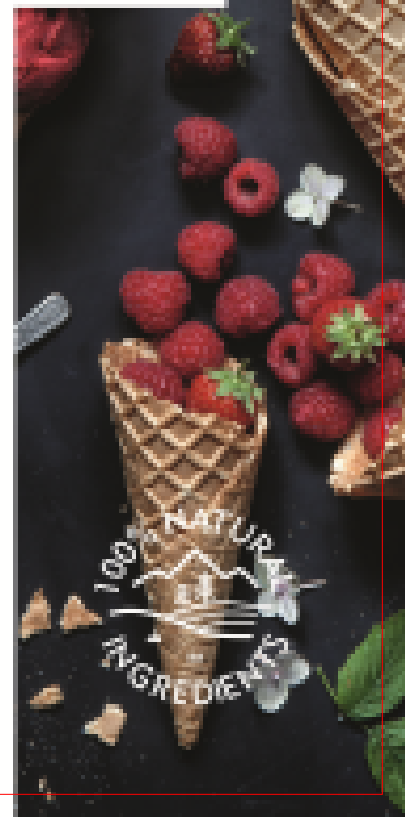
LEMON & LIME

"Open a window into the garden of pleasure" Ueli Proger, our founder, believed that natural ingredients would provide pleasurable indulgence. We believe that pure, natural ingredients create a delicious and premium ice-cream experience.

«Öffne ein Fenster zum Garten des Genusses» Ueli Proger, unser Gründer, war überzeugt, dass es für höchsten Genuss natürliche Zutaten braucht. Wir sind überzeugt, dass die Verbindung reiner, natürlicher Zutaten für ein unvergleichlich köstliches Glocceerlebnis sorgt.

«Ouvre une fenêtre sur le jardin du plaisir». Ueli Proger, notre fondateur, était convaincu que les ingrédients naturels seraient source de plaisir. Nous croyons qu'il est possible de créer une expérience glacée délicieuse et exceptionnelle avec des ingrédients purs et naturels.

"Aperta una finestra sul giardino del piacere": Ueli Proger, il nostro fondatore, ha sempre creduto che solo gli ingredienti naturali possono regalare il vero piacere del gelato. E noi siamo convinti che il consumo di ingredienti puri e naturali offra un'esperienza senza pari in termini di gusto.





COFFEE TIME

Genussmomente nach
dem Essen:
Genießen Sie eine
Kugel Mövenpick Ice
Cream zusammen
mit einem Kaffee

8.00

Our crafters explore the world just like our founder by being "open and curious to everything". We experience life to innovate and create with an open-minded and joyful attitude, we dare to think outside the square and embrace new flavors and trends. We pair this passion & joy with our gastronomical know-how and eye for detail.

Unsere Glace-Experten erkunden die Welt wie unser Gründer mit «Offenheit und Neugier auf alles». Wir setzen unsere Erfahrungen mit Begeisterung in Innovationen und spannende Kooperationen um, wir gehen gerne neue Wege und nehmen innovative Geschmacksrichtungen und Trends auf. Diese Leidenschaft und Freude kombinieren wir mit unserem gastronomischen Know-how und unserem Auge für Detail.

Toute comme notre fondateur, nos maîtres-glacier explorent le monde en étant ouverts et curieux de toute. Notre but est d'innover et de créer avec un esprit ouvert et une attitude positive. Nous osons penser différemment et explorer de nouvelles saveurs et tendances. Notre passion et notre enthousiasme vont de pair avec notre savoir-faire gastronomique et notre œil de détail.

I nostri maestri artigiani esplorano il mondo con lo stesso identico spirito del nostro fondatore, "aperti e curiosi nei confronti di tutto". Ci basiamo su esperienze concrete per sviluppare innovazioni e creazioni con un approccio aperto e positivo. Abbiamo abbastanza coraggio per pensare fuori dagli schemi e siamo disponibili a fare tentare da nuovi sapori e tendenze. Uniamo questa passione ed entusiasmo alla nostra competenza in ambito gastronomico e all'occhio per il dettaglio.





DANEMARK

Vanilla Dream Ice Cream,
Schokoladensauce, Rahm

12.50
Mini: 9.80



CHOCO LOVER

Swiss Chocolate Ice Cream und
Raspberry & Strawberry Sorbet,
Himbeeren, Schokoladensauce

12.50



ICE COFFEE

Espresso Croquant Ice Cream,
Kaffeesauce, Rahm und Biscuit

12.50
Mini: 9.80
Mit Kirsch: 15.00
Mini mit Kirsch: 12.00



CARAMELITA

Caramelita Ice Cream, Rahm,
Caramelsauce und Biscuit

12.50



VANILLA BERRIES

Vanilla Dream Ice Cream,
Beerenmix, Beerensauce und Biscuit

12.50



MAPLE WALNUT

Maple Walnut und Vanilla Dream
Ice Cream, caramellierte Walnüsse,
Rahm und Biscuit

12.50



COLONEL

Lemon & Lime Sorbet, eisgekühlter
Wodka

12.80
Ohne Schuss 9.80



BACARDI PASSIONFRUIT

Passion Fruit & Mango Sorbet,
Bacardi® Orange und Lime

12.80
Ohne Schuss 9.80



RED FIRE

Raspberry & Strawberry Sorbet,
Erdbeersauce und Minze

12.80



PASSIONE APEROL

Sorbet Apricote, Prosecco und
Aperol®.

12.80
Ohne Schuss 9.80

UNSERE HAUSDESSERT`S

SCHOKOLADENKUCHEN

6.00

CARAMELKÖPFLI MIT RAHM

9.00

KLEINES VERMICELLES

9.50

VERMICELLES

12.00

KLEINER NESSELRODE

11.00

NESSELRODE

13.50

HEISSE ZWETSCHGEN MIT ZIMTEIS

13.50

MERINGUES MIT RAHM

7.00

MERINGUES-GLACE MIT RAHM

11.00

BANANEN SPLIT

12.50

LEMON & LIME SORBET MIT GRAPPATRAUBEN

13.00

VANILLEGLACE MIT WHISKY (GENERAL)

13.00

KÄSEVARIATION: 4 VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN

16.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.