

Dessert



KEYWEST
SEA RESTAURANT





Coupe Dänemark

Vanille-Rahmglace mit
warmer Schokoladensauce und Rahm

CHF 14.00



Hausgemachter Eiskaffee

mit Rahm

CHF 14.00



Sorbet Colonel

Zitronensorbet mit Absolut Vodka
oder Champagne Perrier-Jouet

CHF 15.00



Coupe Baileys

Vanille- und Café-Rahmglace mit Baileys
und Rahm

CHF 14.50

Caramelköppli
mit frischen Früchten

CHF 13.00

Apfel-Tarte-Tatin
mit Zimtglace (15min)

CHF 15.00

Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern und Vanilleglace (15min)

CHF 14.00





Spezialitäten

Dôme Rubinrot Füllung aus Himbeer-Mousse auf Mandel- und Kokosbiscuit	15.50
Himbeertörtchen mit luftiger Mandelcreme und weisser Schokolade verziert	15.00



Coupe Haribo

- 1 Kugel nach Wahl
CHF 4.50
- 2 Kugeln nach Wahl
CHF 8.00
- 3 Kugeln nach Wahl
CHF 11.50



Coupe Pinocchio

- 1 Kugel nach Wahl
CHF 4.50
- 2 Kugeln nach Wahl
CHF 8.00
- 3 Kugeln nach Wahl
CHF 11.50



Frappés

Mit einem Aroma nach Wahl und Rahm

CHF 12.00



Coupe Smarties

- 1 Kugel nach Wahl
CHF 4.50
- 2 Kugeln nach Wahl
CHF 8.00
- 3 Kugeln nach Wahl
CHF 11.50



Vanille



Erdbeer



Stracciatella



Caffè Croccante



Jogurt



Schokolade



Pistazie



Zimt



Sorbet Zwetschge



Sorbet Mango-Passionsfrucht



Sorbet Zitrone



Sorbet Cassis



Sorbet Himbeer

Preis pro Kugel
Rahmzuschlag

CHF 4.00
CHF 1.50

inkl. MwSt.



Geschätzter Gast

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 Glacekreationen verzaubern!

Ihr „Keywest“ Team

Emmi Glace - Die Schweizer Glace ohne Palmöl!