

LANDGASTHOF
KREUZ
GRAFENRIED

Klassiker, immer wieder gut!

<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Meringues mit Rahm</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Meringues mit Glace</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Coupe Danmark mit Rahm</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Eiscafé mit Rahm</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Gemischte Glace mit Rahm</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Dessertkäse</i>	<i>Fr. 14.00</i>

Für unsere kleinen Gäste

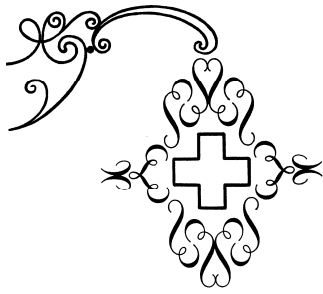
<i>„Knuddelbär“ mit Vanilleglace</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Meringues-Bär mit Vanilleglace</i>	

Luftig – kühl

<i>Erdbeerfrappé</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Bananenfrappé</i>	<i>Fr. 9.50</i>

Erfrischende Sorbets

<i>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Birnensorbet mit Williams</i>	<i>Fr. 13.50</i>



LANDGASTHOF
KREUZ
GRAFENRIED

Unsere speziellen Hausdesserts

<i>Honig-Mousse auf Feigen-Carpaccio</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Gebrannte Creme mit Brätzeli-Rolle</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Zwetschgen-Quark-Köpfchen mit Rotwein-Zwetschgen</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Haselnuss-Parfait mit caramelsierten Birnenschnitzen</i>	<i>Fr. 13.00</i>
<i>Panettone-Parfait mit Orangensalat</i>	<i>Fr. 13.00</i>
<i>Bananen-Parfait mit marinierten Mango-Würfelchen</i>	<i>Fr. 13.00</i>

Feine Sabayon „zum Träumen“

<i>Mokka-Sabayon mit Schokoladen-Gugelhöpfchen</i>	<i>Fr. 14.00</i>
--	------------------

Herbstlicher Eisbecher

<i>Coupe „Herbst-Sünneli“</i>	<i>Fr. 13.00</i>
<i>Marroni-Mousse mit Bratapfelkompott und Baumnussglace</i>	

Warmes Dessert für kühle Tage

<i>Mandel-Waffeln mit Zimtaprikosen und Vanilleglace</i>	<i>Fr. 14.00</i>
--	------------------

Für den kleinen Gluscht

<i>Anislikör-Parfait mit Brombeerkompott</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Caramelköpfchen mit Rahm</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Williams-Parfait mit Nuss-Makrönchen</i>	<i>Fr. 7.50</i>

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken und sind inkl. 7.7% Mehrwertsteuer ausgewiesen.