

LANDGASTHOF  
**KREUZ**  
GRAFENRIED

***Klassiker, immer wieder gut!***

<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Meringues mit Rahm</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Meringues mit Glace</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Coupe Danmark mit Rahm</i>	<i>Fr. 12.00</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 den kleinen Gluscht***

<i>Amaretto-Parfait mit Mandelgebäck</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Williams-Crème mit Prussiens</i>	<i>Fr. 7.50</i>

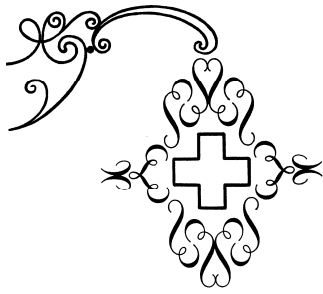
***Luftig – kühl***

<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>

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



LANDGASTHOF  
**KREUZ**  
GRAFENRIED

***Unsere speziellen Hausdesserts***

<i>Marroni-Mousse mit marinierten Weintrauben</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>„Zuckerpflümli“-Crème mit Zimtroulade</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Waldbeeren-Köpfchen mit Beerenkompott</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Anis-Parfait mit marinierten Feigen</i>	<i>Fr. 13.00</i>
<i>Weisses Schokoladen-Kokos-Parfait mit Ananas</i>	<i>Fr. 13.00</i>
<i>Waldhonig-Mohn-Parfait mit Quittenschnitzen</i>	<i>Fr. 13.00</i>

***Feine Sabayon „zum Träumen“***

<i>Rum-Sabayon mit Ananaswürfelchen</i>	<i>Fr. 14.00</i>
---	------------------

***Herbstlicher Eisbecher***

<i>Coupe „Herbststurm“ Zwetschgen-Mousse mit Rotwein-Zwetschgen und Vanilleglace</i>	<i>Fr. 13.00</i>
--	------------------

***Warmes Dessert für kühle Tage***

<i>Crêpes Normande mit caramelisierten Apfelschnitzen und Vanilleglace</i>	<i>Fr. 14.00</i>
--	------------------

***Für unsere kleinen Gäste***

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