

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>

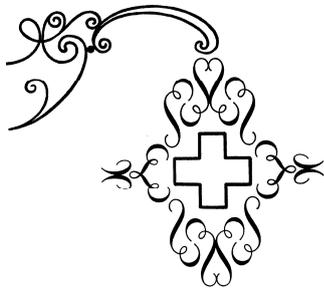
Luftig – kühl

<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>
---	-----------------