

Süssspeisen



Liebe Gäste

*Herzlich willkommen in unserem Landgasthof
und einen guten Appetit wünschen Ihnen*

Walter und Christoph Kunz



Klassiker, immer wieder gut!

<i>Meringues mit Rahm</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Meringues mit Glace</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Coupe Danmark mit Rahm</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Eiscafé mit Rahm</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Gemischte Glace mit Rahm</i>	<i>Fr. 8.50</i>

Erfrischende Sorbets

<i>Zwetschgensorbet mit Vieille prune</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	<i>Fr. 14.50</i>

Unsere speziellen Hausdesserts

<i>Erdbeerjoghurt-Köpfchen mit Rhabarber-Kompott</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Hausgemachtes Zitronen-Tiramisu</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Mango-Limettencreme mit Kokosmilch</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Schokoladenmousse mit frischen Beeren</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Himbeer-Amaretto-Parfait mit Beerengrütze</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Honig-Minzen-Parfait mit Ananas-Kompott</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Dessert-Variation „Surprise“</i>	<i>Fr. 15.00</i>

Für den kleinen Gluscht

<i>Caramel-Köpfchen mit Rahm</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Weisses Mocca-Parfait mit Orangenfilet</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Eiercognac-Parfait mit Hüppengebäck</i>	<i>Fr. 7.50</i>

Feine Sabayon „zum Träumen“

<i>Orangenlikör-Sabayon mit Gebäck</i>	<i>Fr. 14.00</i>
--	------------------