

# DESSERTKARTE



In der Manufaktur in Thun wird Glacéheit nur mit natürlichen Produkten hergestellt. Milch, Rahm und Joghurt stammen aus der Region. Mit reichem Fruchtanteil und ohne künstliche Zusatz- und Farbstoffe. Sie schmecken Natur pur – ganz unverfälscht.



## RAHMGLACE

Vanille  
Schokolade  
Kaffee  
Haselnuss  
Caramel

## JOGHURTGLACE

Himbeere  
Limetten-Sauerrahm

## SORBET

Zitrone  
Orange  
Zwetschge

pro Kugel	4.00
Rahm	1.50
mit einem Schuss Schnaps	3.50
Frappé · Aroma nach Wahl	8.50
Kinderglace · Aroma nach Wahl	4.50

# HAUSGEMACHTE DESSERTS



<b>COUPE DÄNEMARK</b>	8.50 / 12.50
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm	
<b>EISKAFFEE GERÜHRT, NICHT GESCHÜTTELT</b>	10.50
zwei Kugeln Vanilleglace mit heissem Espresso und einem Schuss Baileys verrührt, garniert mit Rahm	
<b>ESPRESSO-PANNA-COTTA</b>	7.00
mit Schokoladen-Crumble	
<b>BRATAPFEL-TIRAMISÙ</b>	7.50
im Weckglas	
<b>ZWETSCHGEN-QUARKSCHNITTE</b>	8.50
mit Früchten und Rahm	
<b>VERMICELLES</b>	7.00 / 9.50
Maronipüree mit Meringue und Rahm	
<b>COUPE NESSELRODE</b>	8.50 / 11.50
Maronipüree mit Vanilleglace, Meringue und Rahm	