



HAUSGEMACHTE DESSERTSPEZIALITÄTEN

«Piz Pisoc»	16.50
Eisparfait mit Sezuchanpfeffer und Nuss-Karamell-Kern, Aprikosen	
Baileys-Schokoladenmousse	15.50
Frische Beeren mit Holunderblütensirup mariniert und Pistazienglace	
Klassische Crème Brûlée	13.50
mit Cassissorbet	
Pfirsichsalat mit Ingwer und Zitronengras	13.50
und Sauerrahm-Limettenmousse	
Hausgemachtes Karamellköpfl ☒	9.50
mit Früchten garniert	
Kaffee «Gourmand»	12.50
3 kleine Köstlichkeiten mit Kaffee nach Wahl	
«Kein Dessert»	5.00

KÄSE

Käseauswahl

vom Aargauer «Maître Fromager» Rolf Beeler

- Stanser Röteli (Weichkäse, Kuhmilch)
- Lindenberg Büffel Reblochon (Weichkäse, Büffelmilch)
- K-Re mit Marc du Dézalay eingerieben (Rotschmier-Weichkäse, Kuhmilch)
- Valle Maggia Bergkäse (Hartkäse, Kuhmilch)
- Jersey Blue (Weichkäse, Jersey Kuhmilch)
- Gauch's Schafsnidelchäsli (Weichkäse, Schafsmilch)
- Alp Dräckloch Muotathal (Hartkäse)
- Aargauer Bierdeckel (Weichkäse)

Auswahl von 3 Sorten	16.50
Auswahl von 6 Sorten	22.50

dazu passend ein Glas

«São Miguel» Tawny 2011 4 cl 14.50

Baumgartner Weinbau Tegerfelden
edle Weinlikör-Rarität aus 100 % Blauburgunder

☒ glutenfrei

✓ laktosefrei

✓ vegetarisch

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST



DESSERTWEIN IM OFFENAUSSCHANK

Diese Dessertweine passen wunderbar zu unseren hausgemachten Seerose Desserts.

Moscato d'Asti DOCG MO 2009

Vigna senza nome, 6% vol. 1 dl 8.00

Château de Rayne-Vigneau 2001

1^{er} Cru classé, Sauternes 1 dl 18.50
4 cl 9.00

BELIEBTE COUPES

Coupe Dänemark

Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm Portion 12.80
1/2 Portion 8.80
Mini 6.80

Bananensplit

Vanille- und Schokoladenglace, Banane, Schokoladensauce und Rahm Portion 13.80
1/2 Portion 9.80
Mini 7.80

Eiskaffee

mit Mokka- und Schokoladenglace und Rahm Portion 12.80
1/2 Portion 8.80
Mini 6.80

Coupe Romanoff

Vanilleglace mit frischen Erdbeeren und Rahm Portion 13.80
1/2 Portion 9.80
Mini 7.80

Frische Erdbeeren

mit Rahm Portion 12.80
1/2 Portion 8.80
Mini 6.80

 glutenfrei

 laktosefrei

 vegetarisch

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST



FEINE GLACES & SORBETS

Unsere Glacearomen

Erdbeer, Pistache, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Mokka und Joghurt

Unsere Sorbetaromen

Passionsfrucht, Mango, Himbeer, Erdbeer und Zitrone

pro Kugel	4.00
Rahm dazu	1.50

GLUSCHTIGE TORTEN

Schwarzwäldertorte	6.80
Treichler's echte Zuger Kirschtorte	8.80
Erdbeer-Himbeer-Joghurt Schnitte	6.80
Cheesecake	6.80
Hausgemachter Tageskuchen	4.80

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Coupe Claments	6.80
Glacekugel nach Wahl	
Dino-Tasse	7.50
Vanille- und Schokoladenglace	

Unsere Servicemitarbeitenden geben gerne Auskunft zu den Gerichten und Deklarationen.



Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MWST