

# Glace & Kuchen Karte

## GELATERIA

Eigene Herstellung aus frischer Milch, Rahm, Eier, Zucker & Co.

### RAHM GLACE

Vanille, Schokolade, Baumnuss, Kaffee, Himbeere, Joghurt  
4.-

### SORBET

Zitronen Melisse, Johannisbeeren, Zwetschgen  
4.-

### RARITÄTEN

Tannenspitzen, Holunder, Karotten, Ziegenfrischkäse  
5.-

## KUCHEN

Heidelbeeren - Quark Kuchen auf Müesli Teig  
5.50

Streuselkuchen belegt mit Obst nach Saison  
4.50

Knusprige Sii Stange (Roggenbrot, Rotwein, Nuss, Holunder Füllung)  
4.50

## COUPE

Braune Meringue mit Himbeeren & Schokoladen Glace & Rahm  
8.- / 12.-

Schnaps Zwetschgen mit Vanille Glace & Rahm  
9.- / 13.-

Waldaromen (Nuss, Johannisbeeren & Tannenspitzen Glace) mit Rahm  
9.- / 13.-

Sorbet Dreierlei mit frischen Früchten nach Saison  
8.- / 12.-

Eiskaffee mit Vanille & Kaffee Glace sowie Espresso  
8.- / 12.-

Dänemark klassisch mit Vanille Glace & Schokoladen Sauce  
7.- / 11.-

## **SPEZIALITÄTEN**

Birnen – Traubenkern Crêpe mit Holunder Sorbet  
17.–

Kürbis – Frischkäse Tiramisu und Trockenobst  
15.–

Kastanien Halbgefrorenes und Schnapszwetschgen  
16.–

## **KÄSE**

Alpkäse in drei Altersklassen und Vogelbeeren Salsa  
16.–

Schimmelkäse-Trio (Weisse und Rote Fee, Bleu du Valais) Cornalin Zwetschgen\*  
17.–

Büffel- Schaf- und Ziegenkäse mit Tannenspitzen Gelée\*  
16.–

Halbharte Walliser Raritäten und Sonnenblumen-Knospen\*  
15.–

dazu ein Glas selbst gemachter Nocino\*  
oder Walliser Portwein  
6.–