

Dessertkarte

UNSERE GELATERIA

Eigene Herstellung aus Gommer Bio Milch, Rahm, Eier, Zucker & Co

RAHMGLACE

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

FRUCHTIGE SORBETS

Zwetschgen, Zitronenmelisse, Johannisbeere
4.- pro Kugel

RARITÄTEN

Tannenspitzen, Karotten, Ziegenfrischkäse
5.- pro Kugel

COUPE VARIANTEN

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

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

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

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

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

Mühle Meringue mit Schoggi & Himbeeren Glace & Rahm
8.- / 12.-

``Coupe Smarties`` Vanille & Schoggi Glace mit Smarties
8.-

``Coupe Gummi Bärli`` Vanille & Himbeeren Glace mit Gummibärli
8.-

KUCHEN

Heidelbeeren – Quark Kuchen auf Müesli Teig
5.50

Streuselkuchen belegt mit Obst der Saison
5.50

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

SPEZIALITÄTEN

Sii - Roulade mit betrunkenen Zwetschgen & Joghurt - Ringelblumenglace
16.-

Toblerone - Mousse mit Rotweibirne
16.-

Rosen Parfait und Schokoladen - Brownie
18.-

KÄSE

Frischkäse Dreierlei mit Chutney
16.-

Spezialitäten aus der Bio Käserei Gluringen mit Gommer Honig
17.-

Schimmelkäse - Trio (Weisse & Rote Fee, Bleu du Valais) & Zwetschgen in Cornalin*
18.-

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