

Dessert-Spezialitäten

Portion Vermicelles	Fr. 10.50
Coupe Nesselrode Vanilleglacé mit Vermicelles und Meringues, garniert mit Früchten und Rahm	Fr. 11.00
Apfelhüechli mit Vanilleglacé garniert mit Früchten und Rahm	Fr. 13.50
„Grosis brännli Crème“ Frische gebrannte Crème nach Grossmutter's altem Rezept, mit Vanilleglacé garniert mit Früchten und Rahm	Fr. 13.50
Hausgemachtes Schoggimousse Luftig-leichtes Schoggimousse, dazu Vanilleglacé, garniert mit Früchten und Rahm	Fr. 13.50
„Süss-saure“ Zwetschgen im Rotwein, Zucker, Balsamico und Zimt gekochte Zwetschgen, serviert mit Zimtglacé garniert mit Früchten und Rahm	Fr. 13.50
Waldheim-Hit Ein Kaffee, oder Espresso mit 3 Stück hauseigenen Spelt Whisky- Truffes. Diese edlen Truffes erhalten Ihren Namen und den Geschmack vom Seetaler Urdinkel-Whisky aus der Mühle Seengen	Fr. 5.90