

# 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 Stk. hauseigenen Edel-Truffes.  
Diese edlen Truffes werden in der Genuss-Manufaktur  
Eichberg in Seengen hergestellt. Der Kern des Truffes ist fein  
crémig und mit Edelsüss verfeinert.  
Ein wunderbarer Genuss.

Fr. 5.90