



Unsere

DESSERTS

Bei uns geniessen Sie hausgemachte Glacé aus der Gelateria



Milcheis: Vanille, Caramel, Café, Haselnuss,
Schokolade, Joghurt

Sorbet: Erdbeer

Je Kugel

3.80

Rahmzuschlag

1.60

Frappé

8.80

Aroma nach Wahl

COUPES

Dänemark **12.00**

Vanilleeis, Schokoladentopping und Rahm klein **10.00**

Eiscafé **12.00**

Caféeis, Espresso und Rahm klein **10.00**

Caramelbecher **12.00**

Caramel-, Vanilleeis, klein **10.00**
Carameltopping und Rahm

Beerentraum **12.00**

Joghurteis mit heißen Waldbeeren klein **10.00**
und Rahm

FÜR DIE KLEINEN

Kiddy Becher **7.00**

2 Kugeln nach Wahl mit Smarties

GLACÉ MIT ALKOHOL

Erdbeer **10.00**
mit Prosecco

Vanille **10.00**
mit Baileys oder Cassislikör

Hühnerstall **15.00**
Vanille-, Schokoladeneis und Eierlikör klein **12.00**
mit Meringue und Rahm

NEU

Foodwaste ist uncool, daher werden mit unserem Altbrot edle Spirituosen hergestellt.

Upcycled Bread **15.00**
Caramel-, Caféis und klein **12.00**
Plan C – Cold Brew Kaffee Likör
mit Bread-Chips, Carameltopping
und Rahm

HAUSSPEZIALITÄTEN

Engstligenfallkaffee **8.00**

1 Kugel Vanilleeis übergossen
mit einem Espresso

Branchliccino **10.00**

1 Kugel Haselnusseis übergossen mit
einem Cappuccino und ein hausgemachtes Branchli

Hausgemachte Meringues

mit Rahm

10.00

klein **8.00**

mit 1 Kugel Eis nach Wahl und Rahm

13.00

klein **11.00**

Apfelhüechli

mit Vanilleeis und Rahm

14.00

Heisse Liebe

Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz,
Vanilleeis und Rahm

14.00

Hausgemachte Waffeln

mit Puderzucker	6.00
mit Zimtzucker	6.00
mit Schokoladentopping und Rahm	8.00
mit 1 Kugel Eis nach Wahl	9.00
mit Kompott, 1 Kugel Eis und Rahm	14.00

Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über die aktuelle Kreation.



Alle angegebenen Preise sind inkl. MWSt von 7.7 %