

„Birnen- Crema Catalana“	mit der Zuckerkruste	12.50
DER geniale hausgemachte Schokoladenkuchen –innen flüssig- dazu servieren wir Sauerrahmglace	(10min Wartezeit)	15.50
„Kaiserschmarrn“	mit warmem Zwetschgenkompott	15.50
Gerührter Eiskaffee mit Kirsch	„Klassiker“	10.50/14.50
Coupe Danemark	mit Schoggisauce und Vanilleglace	9.00/13.00
Vermicelles, Vanilleglace, Schlagrahm und hausgemachte Meringue		10.50/14.50
Eine Portion Luft und Liebe		ausverkauft!



«Glaces artisanales LIPP»

Der Gründer der Brasserie LIPP in Genf und Zürich – Anton Jaeger – war in den 90er Jahren auf der Suche nach einem Hersteller für ein französisches Premium-Eis, welches sich qualitativ und gustativ von dem abhebt, was der Markt heute bietet. Dessen Merkmale müssen dem entsprechen, was man unter traditionell hergestelltem Eis versteht.

Versuchen Sie unser hervorragendes und zartschmelzendes Crème-Eis und die fruchtig-natürlichen Sorbets. Sie werden begeistert sein!

Crèmes Glacées:

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| _Chocolat noir - Valhrona | _Stracciatella |
| _Vanille - Bourbon | _Café „100% Arabica“ - Mocca |
| _Crème acidulée - Sauerrahm | _Noix de Coco – Kokosnuss |
| _Zimt | _Caramel |
| _Meringue Doppelrahmglace | |

Sorbets:

- | | |
|--|---------------------------------|
| _Fruits de la Passion – 41% Passionsfrucht | _Orange sanguine - Blutorange |
| _Framboise – 52% Himbeer | _Cassis –schwarze Johannisbeere |
| _Citron | _Mangue - Mango |

jedes Aroma 5.00/Kugel