

Vermicelles mit Vanilleglace, hausgemachte Meringue und Rahm	11.00/15.00
«Sweetz» Blutorangensorbet mit Sauternes von Lafaurie Pereguy	13.50
DER geniale hausgemachte Schokoladenkuchen –innen flüssig- dazu servieren wir Sauerrahmglace (10min Wartezeit)	16.50
Gerührter Eiskaffee mit Baileys „Klassiker“	11.00/15.00
Coupe Danemark mit Schoggisauce und Vanilleglace	10.00/14.00
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 |