

Affogato – geht immer!	10.50
Apfel-Zimt-Crema Catalana – die mit der Zuckerkruste!	13.50
Maria's Kaiserschmarrn mit Zwetschgenragout	17.00
Coupe Danemark mit warmer Schoggisauce und Rahm	11.00/15.00
Warmer Orangensalat mit Sauerrahmglace und karamelisierten Nüssen	16.00
Gerührter Eiskaffee mit «Amaretto» „Klassiker“	11.00/15.00
Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace & Schlagrahm	11.00/15.00
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 |
| _ Croquantine-Haselnusskrokant | _ Caramel beurre salé- Karamel |
| _ Double Crème et Meringue | _ Cannelle fine - Zimt |

Sorbets:

- | | |
|---|------------------------------------|
| _ Fruits de la Passion – 41% Passionsfrucht | _ Apricot – 56% Walliser Aprikosen |
| _ Framboise – 52% Himbeer | _ Citron – 28% Zitrone |
| _ Mangue – 45% Mango | _ Poire – 54% Williams Birne |
- jedes Aroma 5.50/Kugel**