

## Ideen für Coupes

<b>Coupe „Romanow“</b> (je nach Saison, ansonsten mit saisonalen Beeren) 1 Kug. Vanille, 1 Kug. Erdbeere, Erdbeeren und Rahm		14.50*
<b>Coupe „Danemark“</b> 2 Kug. Vanille, warme 70 %ige Schoggisauce und Rahm		14.50*
<b>Joghurtbecher „Jana“</b> 2 Kug. Erdbeerglace, Joghurt, Beeren und Rahm		14.50*
<b>Wiener Eiskaffee „Original“</b> 2 Kug. Vanilleglace, geeister Espresso und Rahm		12.50*
<b>Coupe „Colonel“ der Klassiker</b> 2 Kug. Zitronensorbet mit Vodka am Tisch serviert		12.50
<b>Affogato al caffè</b> 1 Kug. Vanilleglace mit heissem Espresso übergossen		9.00
<b>Kaffee, Espresso oder Cappuccino «Truffles»</b> Zum Kaffee «Marc de Chalet Waldgarten Truffles»	4 Truffles 1 Trüffe	13.50 6.80
<b>Milchshake, wählen Sie Ihr Aroma aus</b>		9.50

\*Probierportion 9.50

---

## Shots für kreative Geniesser *ohne Alkohol*

<b>Schokoladenglace mit Chili Öl</b>	6.50
<b>Zitronensorbet mit Zwetschgenbalsam</b>	6.50
<b>Zwetschgenensorbet mit Grüntee- Limettenbalsam</b>	6.50

---

## Shots für kreative Geniesser *mit Alkohol*

<b>Mangosorbet mit Philippinischem Rum „Don Papa 10y“</b>	9.50
<b>Birnensorbet mit 10-jährigem Cream-Sherry «Pedro Ximenez»</b>	9.50
<b>Himbeersorbet mit Himbeergeist «Morand»</b>	9.50
<b>Zwetschgenensorbet mit Vieille Prune</b>	9.50

## Ideen für Desserts

<i>Panna Cotta mit hausgemachter Beerensauce und Rahm</i>	9.50
<i>Lauwarmer Schoggikuchen „Souffle Surprise“ dazu Bananenglace und Rahm</i>	12.50
<i>Hausgemachtes Schoggimousse „Ivory &amp; Ebony“ Braunes und weisses Schoggimousse mit Rahm verfeinert</i>	15.00
<i>Chalet – Dessert „Tête à Tête“ Eine „gluschtige“ Komposition von süssen Köstlichkeiten des Tages</i>	für 2 Personen 29.50
<i>«Zabaione» Schaumcreme «a la minute» frisch aufgeschlagen Mit Marsala aromatisiert, dazu eine Kugel Glacé nach Wahl</i>	14.50
<i>Lauwarmer Apfelstrudel mit heisser Vanillesauce, Vanilleglace und Rahm</i>	14.50
<i>Süsse Flambées der Saison mit Vanilleglace und Rahm, sehr gerne beraten wir Sie.</i>	ab 2 Personen, pro Person 18.50

---

## Ideen für Salziges

... Käseauswahl

<i>Auserlesene Weichkäse, optimal gereift</i>	3 Stücke	CHF	12.50
<i>Serviert mit Früchtebrot und Garnitur</i>	5 Stücke	CHF	18.50

---

## Für Allergiker, bei Intoleranzen, Zöliakie

<i>Laktosefreies Himbeersorbet</i>	Kugel	CHF	4.50
<i>Glutenfreier Schoggikuchen mit Früchten und Rahm</i>		CHF	12.50
<i>Saisonaler Fruchtsalat, Natur</i>		CHF	16.50