

TENDER & LOINS

Desserts

Belgische Waffel 10.50

Karamellierte belgische Waffel
mit lauwarmen Sauerkirschen in Sauce und Rahm

Hot Chocolate Cake & Blueberry 11.50

warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern,
auf Blaubeer-Topping und Rahm

Crepe & Orange 10.50

Feiner Crepe in Orangen-Caramelsauce mit einer Kugel Glace Crème brulée

New York Cheesecake 11.20

Cremig zarter Käsekuchen, klassisch auf Biskuit
mit fruchtigem Blaubeer-Topping

Lauwarmer Apfelstrudel 10.50

Nach altem Rezept mit Äpfeln, Rosinen, Mandeln und cremiger Vanillesauce

Bananensplit 11.50

Fruchtige Banane mit zartschmelzendem Vanilleglace,
warmer Schoggisauce und Rahm

Glace & Schoko 9.90

Vanilleglace mit heisser Schoggisauce und Rahm

Jedes Dessert mit 1 Kugel Glace + 4.20



TENDER & LOINS

Glace



Vanilla Dream 4.20
Cremige Glace
mit Bourbonvanille



Strawberry 4.20
Lecker und fruchtig mit feinen
Erdbeerstückchen



Swiss Chocolate 4.20
Schokoladenglace mit extra
vielen Schokoladenstückchen



Maple Walnut 4.20
Verfeinert mit Ahornsirup und
karamellisierten Walnüssen



Espresso Croquante 4.20
Rahmiges Espressoglace mit
knackigem Krokant

Crème brûlée 4.20
Schweizer Rahm mit einem
Hauch Caramel



Portion Rahm 1.50