

# Desserts

«Schwyzer» Lebkuchen \* 10.00  
Schlagrahm, Z'graggen Eierkirsch

Mango-Heidelbeeren-Schnitte (vv) 12.00  
Portweibirnen, Quittensorbet, Nuss-Crumble

Apfelküchlein «MythenForum» \* 14.00  
Vanilleglace, Zimtzucker, Schlagrahm

Süsser Apfel-Zimt-Flammkuchen 16.00  
Sauerrahm, Apfel, Zimtzucker

Affogato 6.50  
Vanilleglace im Espresso

Eiskaffee «MythenForum» \* 14.00  
Rigi AOP Kirsch- oder Ristretto-Shot, Kaffeeglacé, Kaffeesauce, Rahm, Amaretti

Coupe Dänemark \* 14.00  
Vanilleglace, Schokoladensauce von Felchlin Grand Cru Arriba, gebrannte Mandeln, Schlagrahm

## Glace-Sorten

Sauerrahm-Jogurt (hausgemacht)  
Popcorn-Caramel (hausgemacht)  
Vanille (Buurehof-Glace)  
Erdbeere (Buurehof-Glace)  
Toblerone (Buurehof-Glace)  
Kaffee (Buurehof-Glace)

## Sorbet-Sorten

Quitten (hausgemacht)  
Mango-Passionsfrucht (hausgemacht)  
Holunderblüten (hausgemacht)  
Kugel Glace oder Sorbet: 4.50  
Jede weitere Kugel: 3.00  
Rahmzuschlag: 1.50

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

(vv) vegan \* ächt Schwyz

