

Desserts

«Schwyzer» Lebkuchen 10.00

Schlagrahm, Birnel, Z'graggen-Eierkirsch

Spekulatius-Mandarinen^g 10.00

Mandarinenkompott, Mascarpone Yuzu-Crème, Spekulatius

Winterdessert^{vv} 12.00

Sauerkirschen-Marroni-Schnitte, Traubenkompott, Granola, Zwetschgensorbet

Schokoladen-Moelleux 16.00

aus Felchlin Grand Cru Couverture, mit flüssigem Karamellkern, Vanilleglace
(Zubereitungszeit min. 20min)

Süsser Apfel-Zimt-Flammkuchen 14.00

Sauerrahm, Apfelspalten, Zimtzucker

Apfelküchlein «MythenForum» 14.00

Vanilleglace, Zimtzucker, Schlagrahm

Affogato^g 8.50

eine Kugel Vanilleglace im Espresso

Eiskaffee «MythenForum»^g * 14.00

Rigi AOP Kirsch- oder Ristretto-Shot, Kaffeeglace, Kaffeesauce, Rahm, Amaretti

Coupe Dänemark^g * 14.00

Vanilleglace, Schokoladensauce von Felchlin Grand Cru Arriba, gebrannte Mandeln, Schlagrahm

Glace-Sorten^g

Sauerrahm-Jogurt (hausgemacht)

Popcorn-Caramel (hausgemacht)

Vanille (Buurehof-Glace) *

Erdbeere (Buurehof-Glace) *

Toblerone (Buurehof-Glace) *

Kaffee (Buurehof-Glace) *

Sorbet-Sorten^g

Schwyzer Zwetschgen (hausgemacht)^{vv} *

Holunderblüten (hausgemacht)^{vv} *

Mango-Passionsfrucht (hausgemacht)

Kugel Glace oder Sorbet: 4.50

Jede weitere Kugel: 3.50

Rahmzuschlag: 2.00

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

^{vv} vegan ^g Glutenarm möglich * ächt Schwyz

