

Desserts

Affogato^g 8.50

eine Kugel Vanilleglace im Espresso

Lemon Curd Tartelette 9.00

mit Rahmhaube

Veganer Beeren- und Seidentofu-Flip^{vv} 10.00

Schwyzer Beeren, lockere Limetten-Seidentofucrème

Weisses Schoggi Mousse * 12.00

aus Felchlin Edelweiss Couverture, schwarze Nüsse

Chriesi-Tiramisu 12.00

Mascarpone-Espuma, Chriesikompott, Löffelbiskuit

Lavendel-Catalana^g 14.00

Crema Catalana mit Lavendel verfeinert, Chriesikompott

Eiskaffee «MythenForum»^g * 14.00

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

Coupe Dänemark^g * 14.00

Vanilleglace, Schokoladensauce von Felchlin Grand Cru Arriba, Schlagrahm

Coupe Romanoff 14.00

marinierte Schwyzer Erdbeeren, Vanilleglace, Schlagrahm, Kakao-Hippe

Glace-Sorten^g

Sauerrahm-Joghurt (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) *

Mango-Passionsfrucht (hausgemacht)^{vv}

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

