



Sabayon mit Marsala, Blutorangen, Chriesikompott

25.01.19

Bärner Dessertteller Brunnenart	Fr. 15.00
Chriesikompott mit Sauerrahmeis	Fr. 12.00
Blutorangensalat mit Grand Marnier und Vanilleeis	Fr. 12.00
Savarin mit Rum und Rahm auf Zwetschgenkompott	Fr. 14.00
Sabayon mit Marsala	Fr. 12.00
Brunnenkaffee mit Hausschnaps und geschlagenem Rahm	Fr. 9.00

COUPEN – KARTE

alle Eissorten (Glacen) sind hausgemacht

Eiscafé Fr. 10.00
Eiscafé, Rahm

Meringue glacée Brunnen Fr. 12.00
1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereneis, Meringue Schalen, Rahm

Coupe Danmark Fr. 11.00
3 Kugeln Vanille, Rahm, Schoggisauce à part

Chriesi-Coupe Ladina Fr. 12.00
2 Kugel Erdbeerensorbet, 1 Kugeln Vanilleeis, Chriesikompott, Rahm

Coupe Florian Fr. 12.00
2 Kugeln Sauerrahmeis, 1 Kugel Schoggieis, Blutorangensalat und Rahm

Frappés Fr. 7.50
Vanille, Schoggi, Eiscafé, Erdbeeren

Sorbets mit Likör Fr. 12.00
Quittensorbet mit Quittenschnaps, Erdbeerensorbet mit Cherrybrandy

Rahmglace
Vanille, Eiscafé, Sauerrahm, Schoggi, Baumnuss

Sorbets
Erdbeeren, Quitten

Pro Kugel Fr. 3.50 Rahm Zuschlag Fr. 1.50