



Vermicelles (Marron Püree Moser) Aprikosenkompott und Josta

03.10.18

Bärner Dessertteller Brunnenart		Fr. 15.00
Aprikosengratin mit Baumnußeis		Fr. 15.00
Aprikosenkompott mit Sauerrahmeis		Fr. 12.00
Savarin mit Rum und Rahm auf Aprikosenkompott		Fr. 13.00
Vermicelles mit Rahm	½ Portion	Fr. 7.00
Coupe Nesselrode (Vermicelles, Vanilleis, Rahm)	½ Portion	Fr. 9.00
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 Vanilleis, 1 Kugel Erdbeereis, Meringue Schalen, Rahm

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

Chriesi-Coupe Ladina Fr. 12.00
2 Kugel Jostabeerensorbet, 1 Kugeln Vanilleis, Chriesikompott, Rahm

Coupe Florian Fr.. 12.00
2 Kugeln Vanilleis, 1 Kugel Schoggieis, Aprikosenkompott und Rahm

Frappés Fr. 7.50
Vanille, Schoggi, Eiscafé, Erdbeeren

Sorbets mit Likör Fr. 12.00
Jostabeerensorbet mit Cherrybrandy, Erdbeerensorbet mit Wodka

Rahmglace
Vanille, Eiscafé, Sauerrahm, Schoggi, Baumnuß

Sorbets
Jostabeeren, Erdbeeren

Pro Kugel Fr. 3.50 Rahm Zuschlag Fr. 1.50