



# *Dessert*

# Dessert

## Eiskaffee

klassisch zubereitet mit Espresso  
und Schlagrahm

Fr. 11.00

## Bananen-Split

mit Vanilleglace, Schlagrahm  
warmer Schokoladensauce  
und gerösteten Mandelsplittern

Fr. 11.50

## Coupe Danmark

Vanilleglace  
warme Schokoladensauce  
und Schlagrahm

Fr. 11.00

## Coupe «Aida»

Baumnuss- und  
Stracciatellaglace,  
Bananenscheiben  
Mini-Mohrenkopf, Caramelsauce  
und Schlagrahm

Fr. 11.50

## Sorbet Colonel

Lemon & Lime-Sorbet  
mit eisgekühltem Wodka

Fr. 12.00

## Coupe Nesselrode

mit Vanilleglace, Meringues und  
glasierten Kastanien

Fr. 13.50

## Mövenpick-Glace-Kugeln

Vanille, Schokolade, Espresso  
Haselnuss, Walnuss-Ahorn, Erdbeer  
Stracciatella, Pistache, Crème Brûlée

Kugel Fr. 3.50  
mit Rahm + Fr. 1.00

## Sorbets

Erdbeer-Himbeer  
Lemon & Lime  
Passionsfrucht-Mango

## Vermicelles-Törtchen

mit Schlagrahm

Fr. 6.50

## Portion Vermicelles

mit Meringues, Schlagrahm  
und herbstlicher Garnitur

Fr. 12.00

## Marroni-Mousse

mit Cassisbirne und Vanilleglace

Fr. 14.50

## Hausgemachtes Caramelchöpfli

mit Schlagrahm  
und Früchten garniert

Fr. 9.50

## Crêpes flambées au „Gunjac“

am Tisch zubereitet

mit Orangenfilets  
und Vanilleglace, flambiert mit  
12-jährigem Gunjac, einem  
exzellenten Weinbrand  
aus Guntalingen

Fr. 16.50

## Warmer Preiselbeeruchen

mit Honig-Schokoladenparfait  
und Preiselbeersauce

Fr. 14.50

## «Natürli» Käseauswahl

Sortiment von  
Zürcher Käseproduzenten  
mit Birnenbrot, Trauben, Nüssen  
und Birnenschnitzen

Fr. 12.50

## Köstlichkeiten aus unserer Patisserievitrine

Lassen Sie sich inspirieren!

## Dessertwein oder auch der «Sauternes von Truttikon»

Truttiker Essentia 2010 / Riesling x Sylvaner  
Weingut Familie Zahner

pro dl Fr. 11.00  
Flasche (37.5 cl) Fr. 40.00