



Restaurant
Zeit für Begegnungen
und Genuss

Dessertkarte

Vermicelles-Törtchen	<i>mit Schlagrahm</i>	Fr. 6.50
Portion Vermicelles	<i>mit Meringues, Schlagrahm und herbstlicher Garnitur</i>	Fr. 12.00
Hausgemachtes Caramelchöpfli	<i>mit Schlagrahm und Früchten garniert</i>	Fr. 9.50
Johannisbeer-Zupfkuchen	<i>Hausgemachter Zupfkuchen mit Johannisbeeren und Streusel begleitet von Vanilleglace</i>	Fr. 14.50
Birnen-Joghurt-Schnitte	<i>Joghurtschnitte mit Birnen begleitet von einer Kugel Schokoladenglace</i>	Fr. 14.00
Vermicelles-Mousse	<i>Vermicelles-Mousse mit Zwetschgen, Mandelglace, Tonkabohnenrahm und gepufftem Quinoa</i>	Fr. 14.50
«Natürli» Käseauswahl	<i>Sortiment von Zürcher Oberländer Käseproduzenten mit Birnenbrot, Trauben, Nüssen und Birnenschnitzen</i>	Fr. 12.50



Restaurant
Zeit für Begegnungen
und Genuss

Coupe Nesselrode	<i>mit Vanilleglace, Meringues und glasierten Kastanien</i>	Fr. 13.50
Eiskaffee	<i>klassisch zubereitet mit Espresso und Schlagrahm</i>	Fr. 12.50
Bananen-Split	<i>mit Vanilleglace, warmer Schokoladensauce, Schlagrahm und gerösteten Mandelsplittern</i>	Fr. 12.50
Coupe Danmark	<i>Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Schlagrahm</i>	Fr. 12.00
Coupe Aida	<i>Baumnuss- und Stracciatellaglace, Bananenscheiben, Mini-Schokokuss, Karamellsauce und Schlagrahm</i>	Fr. 12.50
Colonel	<i>Lemon & Lime-Sorbet mit eisgekühltem Wodka</i>	Fr. 13.00
Mövenpick-Glace-Kugeln	<i>Vanille, Schokolade, Espresso, Haselnuss, Walnuss-Ahorn, Erdbeer, Stracciatella, Pistache, Crème Brûlée</i>	
Sorbets	<i>Erdbeer-Himbeer, Lemon & Lime, Passionsfrucht-Mango</i>	<i>Kugel Fr. 3.50 mit Rahm +Fr. 1.00</i>