

# Dessertkarte

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Glace  
nach Wahl, Frisch gebacken (15 min Wartezeit) 15.50

---

Hausgemachte Cremeschnitte,  
Beeren / Früchte, Sauerrahmglace 13.50

---

Tonkabohnen Panna Cotta mit Rhabarber-  
Erdbeerkompott 11.50

---

Gerührter Eiskaffee mit frischem Espresso und  
Baileys 14.50

---

Emil's Caramelköppli, mit frischen Früchten /  
Beeren und natürlich Schlagrahm 12.50

---

Emil's Dessertvariation 16.50

---

auserlesene Käsevariation mit Früchtebrot 17.50

---

hausgemachte Eiscreme & Sorbets: 5.00  
Eiscreme: Sauerrahm, Weisse Schokolade  
Sorbets: (Moscow Mule +/- Vodka), Himbeer-  
Basilikum, Mango, Passionsfrucht, Quitte, grüner  
Apfel, weisser Pfirsich, Kalamansi, Zitrone

Mövenpick:  
Vanille, Schokolade, Caramel, Kaffee, Pistazie,  
Rumrosine, Walnuss

