

Dessertkarte

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

Hausgemachte Cremeschnitte,
Beeren / Früchte, Sauerrahmglace 13.50

Mango Panna Cotta mit marinierter Ananas 11.50

Bratapfelschnitte mit Quittensorbet 14.50

Emil's Caramelköpfli, 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: Tonkabohne, Sauerrahm,
Weisse Schokolade
Sorbets: (Moscow Mule +/- Vodka),
Himbeer-Basilikum, Mango, Passionsfrucht,
Quitte, grüner Apfel, Ananas, Zitrone

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

