



Caramelköppli, Rhabarber u Suurrahmglace

04.04.12

Bärner Dessertteller Brunnenart	Fr. 15.00
Rhabarber-Gratin mit Eisparfait	Fr. 15.00
Rhabarberkompott mit Sauerrahmeis	Fr. 12.00
Caramelköppli mit Rhabarberkompott	Fr. 12.00
Brönnti Crème im Suppenteller mit Rahm	Fr. 10.00
Brunnenkaffee mit Hausschnaps und geschlagenem Rahm	Fr. 9.00

COUPEN – KARTE

alle Eissorten (Glacen) sind hausgemacht

<u>Eiscafé</u> Eiscafé, Rahm	Fr 9.00
<u>Meringue glacée Brunnen</u> 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Quitteneis, Meringueschalen, Rahm	Fr. 12.00
<u>Coupe Danmark</u> 3 Kugeln Vanille, Rahm, Schoggisauce à part	Fr. 11.00
<u>Coupe Ladina</u> 1 Kugel Baumnuss, 1 Kugel Vanille, 1 Kugel Schoggi, Brownisbrösmeli, Rahm	Fr. 11.00
<u>Aprikosen-Coupe</u> 2 Kugel Sauerrahmeis, 1 Kugel Baumnusseis, Aprikosenkompott, Rahm	Fr. 12.00
<u>Frappés</u> Vanille, Zwetschgen, Schoggi, Eiscafé, Baumnuss	Fr. 6.50
<u>Sorbets mit Likör</u> Quittensorbet mit Quittenbrand, Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser Birnenorbet mit Williams	Fr. 12.00
<u>Rahmglace</u> Vanille, Eiscafé, Sauerrahm, Schoggi, Baumnuss	
<u>Sorbets</u> Quitten, Zwetschgen, Birnen	

Pro Kugel Fr. 3.00

Rahm Zuschlag Fr. 1.50