

Dessertkarte

Glacéangebot

SFr.

Rahmglacé pro Kugel	Vanille, Erdbeer, Mocca, Schoggi, Zimt, Baumnuss	3.60
Sorbets pro Kugel	Zwetschge, Zitrone, Traube	3.60
Portion Rahm		2.50

Unsere Sorbets sind Laktosefrei.  Fragen Sie nach unserem saisonalen Glacé-Angebot.

Immer wieder beliebt

Ehriker-Meringue mit Rahm	9.00
Ehriker-Meringueglacé mit Rahm	12.80
Gebrannte Crème mit Rahm	8.80
Hausgemachtes Caramelköpflì mit Rahm	8.50
Dänemark mit Rahm	11.00
Bananensplit mit Rahm	12.00
Eiskaffee mit Rahm	11.00
Kaffeeglacé mit einem Schuss Whisky	12.00

Sorbets

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	12.00 
Zitronensorbet mit Wodka	12.00 
Trauben Sorbet mit Grappa und Prosecco	13.00 



Dessertkarte

Die Gyrenbad Klassiker

SFr.

Überbackene Waldbeeren Gyrenbad
mariniert mit einem Schuss Himbeergeist

12.80

Hausgemachtes Toblerone Mousse

13.00

Käse Variation mit Käse aus der Region Zürcher Berggebiet
und Birnenbrot von der Konditorei Voland in Bauma

15.80

Saisonale Desserts

Vermicelle mit Rahm

10.50

Coupe Nesselrode mit Rahm

12.80

Griessköpfli verfeinert mit Vanille
auf Zwetschgen-Coulis und Rahm

13.00

Feine Baumnussglacé mit glasierten Apfelstücken
verfeinert mit Calvados, Weinbeeren, gerösteten Nüssen und Rahm

12.80

Zartschmelzendes Kürbiskern-Parfait
verfeinert mit marinierten Kürbiswürfeln und karamellisierten Kernen

12.80

Hausgemachtes Saisonmousse
mit bunter Früchtégarnitur und Rahm

13.00

Wir empfehlen Ihnen zum Dessert

einen feinen Malvoisie-Dessertwein aus dem Wallis

l dl 9.50

Alle Desserts können Sie auch als kleinere Portion bestellen (minus CHF 2.60) Preise inkl. 7.7 % MwSt.

