


# Dessertkarte

## Glacéangebot

SFr.

Rahmglacé pro Kugel	Vanille, Erdbeer, Mocca, Schoggi Pistazien, Joghurt A,G,H	3.60
Sorbets pro Kugel	Zitrone, Mango, Pink Grapefruit,	3.60 
Portion Rahm		2.50

## Immer wieder beliebt

Ehriker Meringue mit Rahm A,C,G		9.00
Ehriker Meringueglacé mit Rahm A,C,G,H		12.80
Gebrannte Crème mit Rahm G		8.80
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm C,G		8.50
Dänemark mit Rahm A,G,H		11.00
Bananensplit mit Rahm A,G,H		12.00
Eiskaffee mit Rahm A,G,H		11.00
Kaffeeglacé mit einem Schuss Whisky A,G,H		12.00

## Sorbets

Mangosorbet mit Passoã Passion		12.00 
Zitronensorbet mit Wodka		12.00 
Pink Grapefruit Sorbet mit Campari oder Prosecco		13.00 



# Die Gyrenbad Klassiker

SFr.

## Überbackene Waldbeeren Gyrenbad

mariniert mit einem Schuss Himbeergeist A,C,G,H

12.80

## Hausgemachtes Toblerone Mousse C,G

13.00

## Passionsfrucht-Kokos-Schaumcreme

Laktose frei & Gluten frei

8.50 

**Käse Variation** mit Käse aus der Region Zürcher Berggebiet  
und Birnenbrot von der Konditorei Voland in Bauma A,G,H,O

15.80

## Saisonale Desserts

Frische Erdbeeren mit Rahm G

9.80

Frische Erdbeeren mit zwei Kugeln Glacé und Rahm A,G,H

12.80

## Joghurt Panna cotta

mit feinen Waldbeeren und Grappa Parfümiert A,C,G,H

12.80

## Lorli´s Schoggi Kuchen

dazu erfrischendes Pistazienglacé und Rahm A,C,G,H

13.00

## Hausgemachtes Früchtemousse

mit bunter Früchtegarnitur und Rahm C,G

13.00

## Wir empfehlen Ihnen zum Dessert einen feinen

Château Lange-Réglat Sauternes AC 1 dl

11.00

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

### Legende der Allergenenstoffe

A glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

F Sojabohnen

G Milch (Laktose)

H Schalenfrüchte (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

