DESSERTKARTE

In der Manufaktur in Thun wird Glacenheit nur mit natürlichen Produkten hergestellt. Milch, Rahm und Joghurt stammen aus der Region. Mit reichem Fruchtanteil und ohne künstliche Zusatz- und Farbstoffe. Sie schmecken Natur pur – ganz unverfälscht.

RAHMGLACE

Vanille
Schokolade
Kaffee
Haselnuss
Caramel

JOGHURTGLACE

Himbeere
Limetten-Sauerrahm

SORBET

Zitrone
Orange
Erdbeer

pro Kugel	4.00
Rahm	1.50
mit einem Schuss Schnaps	3.50
Frappé · Aroma nach Wahl	8.50
Kinderglace · Aroma nach Wahl	4.50

Preise in CHF inkl. MwSt.

HAUSGEMACHTE DESSERTS

COUPE DÄNEMARK — 8.50 / 12.50
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm

EISKAFFEE GERÜHRT, NICHT GESCHÜTTELT — 10.50
zwei Kugeln Vanilleglace mit heissem Espresso und
einem Schuss Baileys verrührt, garniert mit Rahm

PANNA COTTA — 7.00
mit Himbeersauce

ORIGINAL-TIRAMISÙ — 7.50
im Weckglas

LIMONENTARTE — 9.50
mit marinierten Früchten

HAUSGEMACHTER BROWNIE — 8.00
mit Vanilleglace