

DESSERTKARTE



In der Manufaktur in Thun wird Glacé 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
Zwetschge

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

HAUSGEMACHTE DESSERTS



APFELKUCHEN MIT ZIMT

ofenfrisch serviert ACGH
mit Rahm

6.00
7.50

SCHOKOLADEN-TRILOGIE

feines Schokoladenmousse mit Maroni-Nusscrumble,
Schokoladenglace und Schokoladentarte

12.50

EISKAFFEE GERÜHRT, NICHT GESCHÜTTELT 8.50 / 11.50

zwei Kugeln Vanilleglace mit heissem Espresso
und einem Schuss Baileys verrührt,
garniert mit Rahm ACGFO

VERMICELLES

Maronipüree mit Meringue und Rahm

7.00 / 9.50

COUPE NESSELRODE

Maronipüree mit Vanilleglace, Meringue und Rahm

8.50 / 11.50

COUPE SCHÜÜR

hausgemachtes Biskuit mit eingelegten Kirschen,
Vanille- und Schokoladenglace, verfeinert mit
Schokoladensauce und Rahm ACGO

9.50 / 12.50