

Dessert Art

Panna Cotta alla salsa di more Panna Cotta mit warmer Brombeersauce	11.00
Tiramisu di stagione Hausgemachter Tiramisu (je nach Saison angepasst)	12.00
Torta di cioccolato con gelato alla vaniglia Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace	13.00
Vietato fumarlo Schokolade Zigarre mit Swisky-Truffes Füllung serviert mit Macadamiaglace und Rum (Diplomàtico Reserva)	19.00
Affogato 1 Kugel Vanilleglace, Espresso, Macarons	10.00
Affogato Galliano 1 Kugel Vanilleglace, Espresso, Galliano Likör	14.00
Porzione di castagne con panna Vemicelles mit Rahm (Saison)	9.00

Glacekugeln

Preis pro Kugel

4.20

Pistache, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, Vanille, Café, Zwetschge, Zitrone, Orange, Himbeere, Macadamia.

Saison Glace

Magenbrot Glace Winter / Herbst

Marroni Glace Winter / Herbst

Kirschen Sommer

Melonen Sommer

Rahmzuschlag

1.50

Il nostro gelato viene prodotto giornalmente su ricetta originale italiana con 100% di latte svizzero e tanto amore! Assaggiate il nostro gelato e sentirete la differenza!

Unsere Glacensorten werden nach Original italienischem Rezept mit 100% schweizer Milch und viel liebe täglich frisch hergestellt. Geniessen Sie unsere Glace und fühlen Sie den Unterschied.