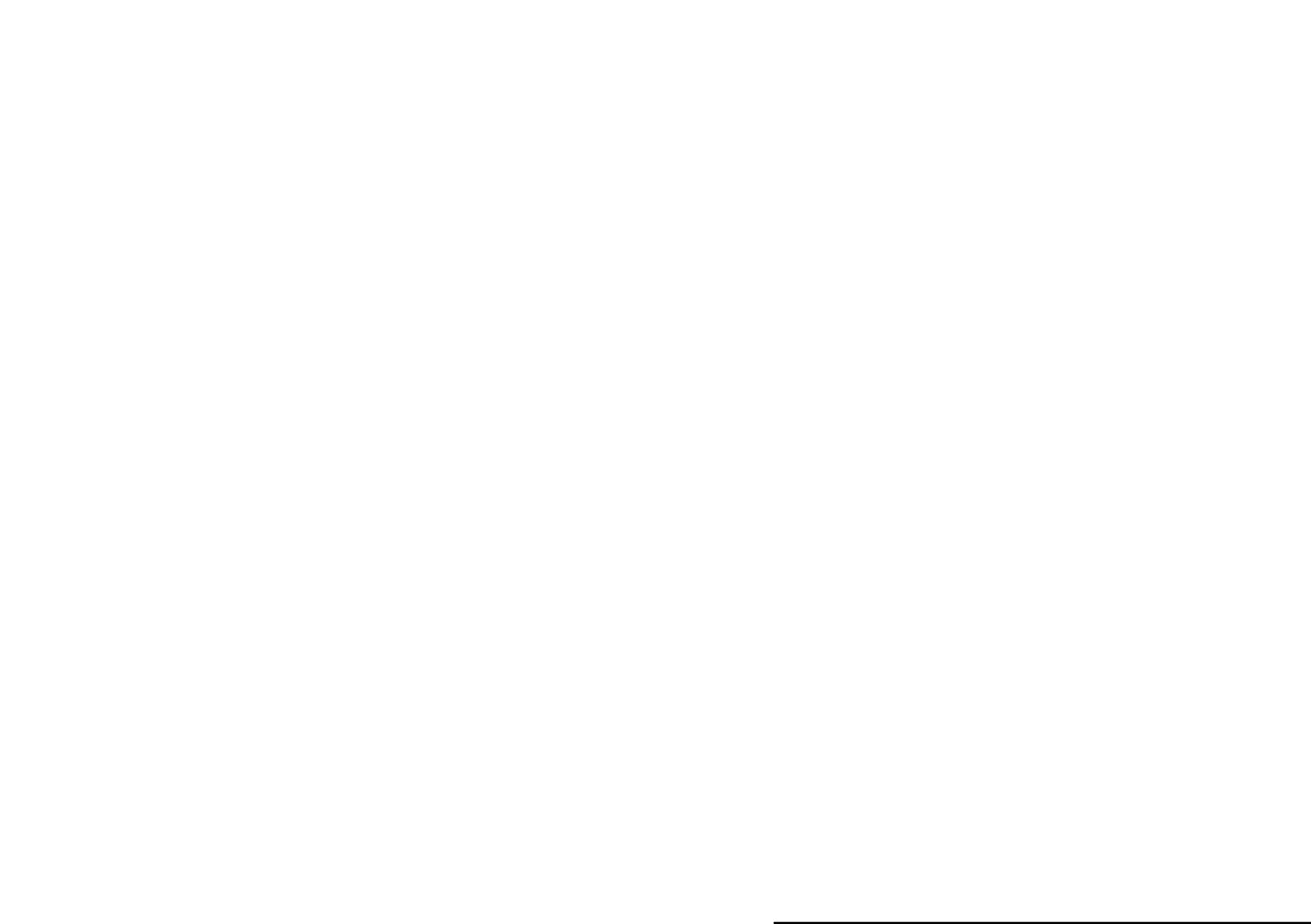


DESSERT KREATIONEN





EMPFEHLUNGEN VOM KÜCHENCHEF

Hausgemachtes Caramelköpfl mit Schlagrahm und Früchten	CHF	8.50
Hausgemachter Apfelstrudel aus Thurgauer Äpfel mit Vanille Glace und Schlagrahm	CHF	9.50
Cassata Siciliana mit frischen Früchten und Schlagrahm	CHF	9.50
Öpfelchüechli mit Zimtzucker und Vanillesauce	CHF	10.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanille Glace und Schlagrahm	CHF	9.50
Lauwarmes Lava Schokoladenküchlein mit Vanille Glace und Schlagrahm	CHF	12.50
Frappés in diversen Aromen	CHF	9.00
Dessert für unsere Kids Wagenhauser Glace-Clown mit einer Glace Kugel nach Wahl, Waffel, Smarties und Schlagrahm	CHF	7.50

KLEIN ABER FEIN MIT SCHUSS



BAILEYS

Baileys
in harmonischer Kombination mit
einer Kugel Cafe Glace
CHF 9.50



COLONEL

Vodka
in harmonischer Verbindung
mit einer Kugel Zitronen Sorbet
CHF 9.50

KLEIN ABER FEIN MIT SCHUSS



Williams Duett

Williams
in harmonischer Verbindung
mit einer Kugel Birnen-Sorbet
CHF 9.50



TRAUBE UND GRAPPA

Grappa
in harmonischer Verbindung
mit einer Kugel Trauben Sorbet
CHF 9.50

KLEIN ABER FEIN



MINI CAMPING LIEBE

Eine Kugel Vanille Glace mit
warmen Waldbeeren und Schlagrahm

CHF 7.00



MINI DÄNEMARK

Eine Kugel Vanille Glace, Meringues,
Schokoladensauce und Schlagrahm

CHF 7.00

KLEIN ABER FEIN



MANGO

Mango Sorbet mit
saisonalen Früchten garniert
CHF 7.00



WIENER EISKAFFEE

Espresso
in harmonischer Verbindung
mit einer Kugel Vanille Glace
CHF 7.00

GLACE KREATIONEN

Bananensplit	CHF	12.50
Zwei Kugeln Vanille Glace, eine Kugel Schokoladen Glace, Banane, Schokoladensauce, Schlagrahm und geröstete Mandelsplitter		
Coupe Dänemark	CHF	12.50
Meringues, drei Kugeln Vanille Glace, Schokoladensauce, Schlagrahm und geröstete Mandelsplitter		
Coupe Wagenhausen	CHF	12.50
Meringues, drei Kugeln Zimt Glace, marinierte Rotwein-Zwetschgen, Schlagrahm und Baumnüsse		
Coupe Melba	CHF	12.50
Meringues, zwei Kugeln Vanille Glace, eine Kugel Himbeer Sorbet, mariniertes Pfirsich, Himbeersauce, Schlagrahm und geröstete Mandelsplitter		
Coupe Roffinac	CHF	12.50
Meringues, drei Kugeln Vanille Glace, Orangenfilets, Eierlikör, Schlagrahm und geröstete Mandelsplitter		

GLACE KREATIONEN

Gerührter Eiskaffee Von Hand geschlagenes Mocca Glace, mit Kaffee-Topping und Schlagrahm	CHF 12.50
Camping Liebe Drei Kugeln Vanille Glace, heisse Waldbeeren und Schlagrahm	CHF 12.50
Coupe à deux Meringues, Vanille Glace, Erdbeer Glace, Schokoladen Glace, Mango Sorbet, Himbeer Sorbet, Zitronen Sorbet, Caramel Glace, Schokoladensauce, Erdbeer Coulis, Himbeersauce, frische Früchte und Schlagrahm	CHF 24.00

FÜR KLEINE GENIESSER



PUNKY
Vanille Glace
CHF 7.50



PANDA
Vanille Glace
CHF 7.50

FÜR KLEINE GENIESSER



HIPPO
Erdbeer Glace
CHF 7.50



BIRDY
Schokoladen Glace
CHF 7.50

AROMEN



VANILLE

Zartschmelzende, cremige Bourbon Vanille-Rahmglace, veredelt mit Vanille-Samen aus Madagaskar.



ERDBEER

Zartschmelzende Rahmglace-Komposition, verfeinert mit auserlesenen Erdbeer-Stückchen.



CHOCOLAT

Cremige Schokoladen-Rahmglace, veredelt mit hochwertigen Schokolade-Stückchen.



CAFÉ

Dezent aromatisierte Café-Rahmglace mit mildem, ausgewogenem Kaffeegeschmack.



CARAMEL

Cremiges Caramel-Rahmglace in Kombination mit den beliebten Rahmtäfelchen aus dem Lächerli Huus.



ZIMT

Zartschmelzendes Rahmglace mit dezenter Zimt-Aromatisierung und ausgewogenem Geschmack.

Preis pro Kugel
Rahmzuschlag

CHF 3.50
CHF 1.50

AROMEN



BIRNEN

Edles Birnen-Sorbet, verfeinert mit süssem Birnen-Pürée und echten Williamsbirnen-Stückchen.



TRAUBEN

Feinstes Sorbet aus reifen Trauben, veredelt mit harmonischer, aromatischer Trauben-Sauce.



ZITRONEN

Erfrischendes Sorbet mit dem ausgewogenen Zitrusgeschmack aus sonnengereiften Zitronen.



MANGO

Fruchtig-exotisches Mango-Sorbet, veredelt mit reifen, saftigen Mango-Stückchen.



HIMBEER

Erfrischendes Sorbet mit ausgewogenem Himbeer-Geschmack und Himbeer-Stückchen.

Preis pro Kugel
Rahmzuslag

CHF 3.50
CHF 1.50



Wir freuen uns, Ihnen mit I Gelati ein Schweizer Qualitäts-Glace zu servieren,
das nicht nur köstlich aussieht, sondern auch so schmeckt.

Denn bei der Herstellung in Meilen am Zürichsee werden ausschliesslich
hochwertige Produkte verwendet: Frischmilch aus der Region, sowie Rahm,
Schokolade und weitere Zutaten aus der Schweiz.

Erleben Sie Genuss in seiner schönsten Form.

Für detaillierte Informationen zu allen enthaltenen Allergenen
wenden Sie sich bitte an Ihren Gastgeber.