

Herzlich Willkommen...

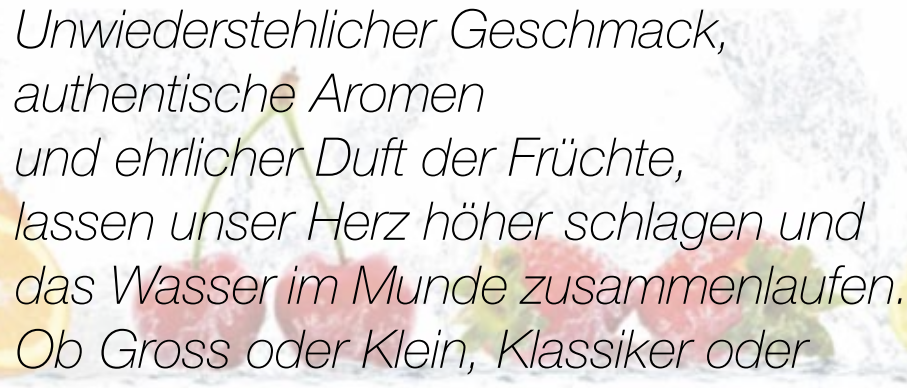
TERRA COTTA



.... sagenhaft süssliches Ambiente

Gruess vom Chef...

Geschätzte Geniesser



*Unwiderstehlicher Geschmack,
authentische Aromen
und ehrlicher Duft der Früchte,
lassen unser Herz höher schlagen und
das Wasser im Munde zusammenlaufen.
Ob Gross oder Klein, Klassiker oder
hausgemachte Kreation....*

....jedes Dessert ein Genuss.

Kleine Desserts

IM GLAS



Isola Bella
Vanille-Rahmglace
im Espresso mit einem
italienischem Mandel-Biscotto
CHF 6.50



Caslano favoloso
Grappa &
Grappa-Rahmglace
mit Amaretti
CHF 7.50

Kleine Desserts

IM GLAS

Baileys Dream
Café-Rahmglace mit Baileys
CHF 7.50



Grössere Desserts

IM GLAS



Banaroma

Stracciatella-, und Vanille-Rahmglace,
frische Banane & Schokoladen-Sauce
und gerösteten Mandeln

CHF 8.50



Mediterraneo

Grappa-Rahmglace und Zitronen-Sorbet
mit eingelegten Weinbeeren

CHF 8.50

Kleine Desserts

AUF DEM TELLER

Rêve exotique

Grillierte Ananas-Scheibe,
mariniert mit Ahornsirup, serviert
mit einer Kugel Joghurt-Nature-Glace
CHF 8.50



Kleine Desserts

AUF DEM TELLER



Bratapfel Nonna

Gefüllter Bratapfel und Vanille-Sauce,
serviert mit einer Kugel Pistazien-Rahmglace

CHF 9.50

Kleine Desserts

AUF DEM TELLER

Postre España
Crema Catalana mit
einer Kugel Glace nach Wahl
CHF 9.50



Die Klassiker



CAFÉ GLACE	CHF 10.50	maxi
	CHF 8.50	mini
DANEMARK	CHF 10.50	maxi
	CHF 8.50	mini
BANANASPLIT	CHF 10.50	maxi
	CHF 8.50	mini
MERINGUES/GLACE (2 Schalen und 2 Kugeln)	CHF 10.50	maxi
(1 Schale und 1 Kugel)	CHF 6.50	mini
MERINGUES/RAHM (mit 2 Schalen)	CHF 6.00	midi
COUPE JACQUES	CHF 10.50	maxi
Früchte & Glace nach Wahl	CHF 8.50	mini
FRAPPÉS mit Aromen nach Wahl	CHF 8.50	Glas

Hausgemachtes

GUGELHOPF MIT BIRNE UND SCHOKOLADE

Schokoladengugelhopf „usem Ofä“, mit Birne,
warmer Schokoladensauce und Rahm

CHF 11.50

+ extra Vanilleglace

CHF 14.00

SEMIFREDDO TERRA COTTA

Halbgefrorenes nach Art des Chefs

CHF 8.50

+ extra Schuss Rum

CHF 11.00

PANNA COTTA „SAISON“

Garniert mit frischen, marinierten Früchten

CHF 10.50

VANILLEPARFAIT HEISSE LIEBI

Parfait Glace mit Vanillearoma und heissen Himbeeren

CHF 13.50

SABAYON MARSALA (ab 2 Personen & Möglichkeit-Serviceablauf)

Eigelb, Zucker, Marsala, schaumig geschlagen
und lauwarm serviert

CHF 9.50

+ extra Vanilleglace

CHF 12.00

KÄSETELLER

Assiette mit 5 verschiedenen Dessertkäsen, garniert

CHF 14.80

Unsere Sorbets

IM GLAS

LE COLONEL

Zitronen Sorbet & Vodka

CHF 9.50

PRUNEAU

Zwetschgen Sorbet & Vieille Prune

CHF 9.50

APRICOT

Aprikosen Sorbet & Abricotine

CHF 9.50

WILLIAMINE

Birnen Sorbet & Williamine

CHF 9.50



Alle Preise inkl. MwSt.

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

Eine runde SACHE



Vanille

Feinste Bourbon Vanille-Rahmglace
veredelt mit Vanille-Samen
aus Madagaskar



Stracciatella

Der italienische Klassiker
mit feinen
Schokolade-Spänen



Pistazie

Eine einzigartige Komposition aus
zartschmelzender Pistazien-Rahmglace mit
feinsten knusprigen Pistazien-Stücken



Café

Klassische Rahmglace verfeinert
mit einer auserlesenen,
milden Kaffeemischung



Grappa la Ticinella

Edelster Grappa „La Ticinella“, kombiniert
mit feinstem Rahmglace und verfeinert
mit einer fruchtigen Trauben-Sauce

Preis pro Kugel
Rahmzuschlag

CHF 3.50
CHF 1.50

Eine runde

SACHE



Joghurt Nature
Crémiges, erfrischendes
Joghurtglace



Aprikosen Sorbet
Feinstes Aprikosen Sorbet mit hohem
Fruchtanteil, verfeinert mit süssen,
sonnengereiften Aprikosen-Stücken



Birnen Sorbet
Feinstes Birnen Sorbet verfeinert
mit süsssem Birnen-Pürée und
echten Williamsbirnen-Stücken



Zwetschgen Sorbet
Erfrischendes Zwetschgen Sorbet mit
hohem Fruchtanteil, verfeinert mit
fruchtigen Zwetschgen-Stücken



Zitronen Sorbet
Sonnengereifte Zitronen bilden die
geschmackvolle und ausgewogene
Grundlage für dieses erfrischende Sorbet

Preis pro Kugel
Rahmzuschlag

CHF 3.50
CHF 1.50

Destillate &

GRAPPA'S per 2cl

Brunello di Montalcino, 43V%, Toscana	CHF	6.50
Riserva Villa Caldogno, 40V%, Veneto	CHF	9.50
Barrique Affinata Villa Isa, 42V%, Piemonte	CHF	11.50

Cognac, VSOP, 40V%, Remy Martin, France 2cl	CHF	10.50
---	-----	-------

Blauburgunder (rot) Likörwein, GVS/Schaffhausen,	1dl	CHF	9.30
--	-----	-----	------

Vin Santo Classico (goldig), Antinori/Toscana,	1dl	CHF	9.90
--	-----	-----	------

SINGLE MALT WHISKY per 4cl

Cardhu 12years, 40V%, Scotland/Speyside	CHF	11.00
Askaig, 57V%, (dark smoke marriage), Scotland/Islay	CHF	11.00

SIROCCO TEE'S SCHMERIKON

Grosse Auswahl von Früchte-, Schwarz-, Grün-, Spezial- & Kräutertee's	CHF	4.20
---	-----	------

Saisonale VERFÜHRUNGEN

FRISCHE ERDBEEREN

Kleine Portion mit Rahm

CHF 7.50

Grosse Portion mit Rahm

CHF 9.50

COUPE ROMANOV

Erdbeeren begleitet

mini CHF 8.50

mit Vanille-Erdbeerglace

maxi CHF 10.50





Mmhhh, immer öppis guets

Saisonale

VERFÜHRUNGEN

HEISSI MARRONI & VANILLEGLACÉ

Kleine Portion mit Rahm	mini	CHF	8.90
Grosse Portion mit Rahm	maxi	CHF	12.90

VERMICELLES DI CASTAGNE

Kleine Portion mit Rahm	mini	CHF	7.90
Grosse Portion mit Rahm	maxi	CHF	10.90

COUPE NESSELRODE

Vermicelles, Meringue, begleitet mit Vanilleglace	mini	CHF	8.90
	maxi	CHF	12.90





Mmhhh, immer öppis guets