

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Dessertkarte

Lauwarmer hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und einer Kugel Glacé nach Wahl	15.50
Grand Marnier Crêpe Suzette mit einer Kugel Vanille Glacé und Rahm	16.50
Hausgemachts Lächerli Parfait an lauwarmen Zwetschen	14.50
Mousse von der Toblerone	9.50
Kleines Handdessert	6.00

Giolito Glacé Sortiment

Kaffee, Vanille, Schokolade, Stracciatella, Zwetschgen, Mango, Zitrone, Erdbeere (saisonal) *	pro Kugel	4.50
--	-----------	------

alle Glacekugeln werden mit Rahm und Früchten dekoriert

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Unsere Coupes & Sorbets

Coupe Dänemark Vanille Glacé mit Schokoladensauce	13.50
Heisse Liebe Vanille Glacé mit heissen Beeren	13.50
Eiskaffee Gerührte Kaffee Glacé mit Espresso	14.50
Eisschokolade Gekühlter Drink aus Schokoladen und Vanille Glacé	14.50
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Vodka Absolut	11.00
Sorbet Vieille Prune Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	11.00
Sorbet Teller Zitronen-, Zwetschgen- und Mangosorbet garniert mit saisonalen Früchten	15.50