

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 Zwetschgen	14.50
Duett von der Toblerone an Mangochutney	12.50
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

Käse Platte vom Yumi	16.50
----------------------	-------

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

Unsere Coupes & Sorbets

Coupe Dänemark Vanille Glacé mit Schokoladensauce	13.50
Heisse Liebe Vanille Glacé mit heissen Beeren	13.50
Kinderschokolade Vanille Glacé, Schokoladenglace mit Rahm und Kinderriegel	13.50
Contry Coupe Vanille Glacé, Nougart Glacé , Smacks und Riegel	14.50
Kokus Coupe Kokusglace, Weisse Schokolade und Kokus Crunch	14.50
Eiskaffee Gerührte Kaffee Glacé mit Espresso	14.50
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Vodka Absolut	11.00
Sorbet Vieille Prune Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	11.00