

Unsere speziellen Dezember Entremets

„Dessert - Surprise“ von unserem Küchenchef David Doudard	Fr. 18.50
„Marzipan Creme Catalane“ serviert mit Amaretto Glace	Fr. 13.50
„Agrume“ Fruchtsalat mit Orangen Sanguine Sorbet und Baby Meringue	Fr. 12.50
„Zitronen Tartelette“ mit Grand Marnier-Chia Sauce und Schoggi Papillon	Fr. 14.50
Für das kleine „Glüschtlí“	
„Espresso Duo Röschenzerhof“ ein Espresso serviert mit einer süssen Überraschung	Fr. 9.50
„Espresso Duo Pralinato“ ein Espresso serviert mit Läderach Schokoladen Pralinen zur Auswahl: schwarz; Milch oder gemischt	Fr. 11.50
„Espresso Duo Tête de Nègre“ ein Espresso serviert mit kleinem gemischten Schaumgebäck	Fr. 10.50
„Eiscafé Röschenzerhof“ a la Mode du Chef	Fr. 10.50
„Coupe Danemark“ mit Röschenzerhof Geheimrezept Schoggisauce	Fr. 12.50
„Coupe Nesselrode“	Fr. 13.50
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Wodka	Fr. 13.50
Fassbind-Sorbet Zwetschgensorbet mit Vielle Prune	Fr. 14.50
Altí Birne Sorbet Birnensorbet mit Vielle Poire	Fr. 14.50
Walliser-Sorbet Aprikosensorbet mit Abricotine	Fr. 14.50
Sorbet Normandie Apfelsorbet mit Calvados	Fr. 14.50

Diverse Sorbet- und Glace Kugeln nach Wahl Fr. 3.50 pro Kugel

vanille, Mokka, Schokolade, Erdbeere, Apfel, Zwetschgen, Zitrone, Pistazie, Orange, Grapefruit, Birne

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8% MwSt.