

Unsere speziellen Januar Entremets

„Dessert - Surprise“ von unserem Küchenchef David Doudard	Fr. 18.50
„Carambar Creme Catalane“ serviert mit Vanille Glace und Mandelkrokant	Fr. 12.50
„Charlotte“ von Mango und Passionsfrucht serviert mit einer Goyave Sauce	Fr. 12.50
„Orangen Tartelette“ mit Mandarinen Panna Cotta und einem Blutorangen Sorbet mit einer Chantilly Spekulatius Creme	Fr. 14.50
„Demi-Sphère“ von Kokos Nuss und einem Pralinen Herz verfeinert mit Spekulatius Chips	Fr. 14.50
Für das kleine „Glüschтли“	
„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
Alti 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, Apfel, Zwetschgen, Zitrone, Passionsfrucht, Mango
Blutorange, Grapefruit, Birne

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7,7% MwSt.