



Unsere speziellen März Entremets

„Dessert - Surprise“ von unserem Küchenchef David Doudard	Fr. 18.50
„Karamel Creme Catalane“ serviert mit Birnen Sorbet	Fr. 12.50
„Mille feuille“ von Mango und Vanille serviert mit Mango Sauce	Fr. 14.50
„Fusion“ Schokolade und Karamel verfeinert mit einer Bourbon-Vanille Sauce	Fr. 12.50
„Rendez-vous“ von Kalamansi Mandarine mit Schokolade und Goyave	Fr. 12.50

Für das kleine „Glüschli“

„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

Sorbet Colonel	Zitronensorbet mit Wodka	Fr. 13.50
Fassbind-Sorbet	Zwetschgen sorbet mit Vielle Prune	Fr. 14.50
Alti Birne Sorbet	Birnen sorbet 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.