

Unsere speziellen April Entremets

„Dessert - Surprise“ von unserem Küchenchef David Doudard	Fr. 18.50
„Holunder Creme Catalane“ serviert mit Birnen Sorbet	Fr. 12.50
„Erdbeeren Tartelette“ mit Vanille Creme und frischen Pistazien	Fr. 12.50
„Vanille Panna Cotta“ mit Erdbeer Tartar und Lemon Schaum	Fr. 12.50
„Charlotte“ von Erdbeere und Passionsfrucht mit Himbeer Coulis	Fr. 12.50

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
„Coupe Romanoff“	Fr. 12.50
„Portion frische Erdbeeren“	nature Fr. 8.50
	mit Rahm 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 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, Rhabarber, Erdbeere

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