

DESSERTKARTE

Eiskaffee (c,g)

12.00 Fr.

Gebrannte Crème nach Schweizer Art (a,c,g)

12.00 Fr.

Mousse au chocolat «Rathauskeller» (c,g)

15.50 Fr.

Vermicelle mit Vanilleglace,

Schlagrahm, Meringue (c,g)

16.50 Fr.

Rütihofer Feigen, Crème brûlée mit Porto,

Haselnussglace mit Croquant (a,c,e,g,h)

16.50 Fr.

Flüssiger Schokoladenkuchen mit Orangen

(15 Minuten Wartezeit) (a,c,g,h)

16.50 Fr.

Käseteller mit saisonalem Chutney (g)

19.00 Fr./28.00 Fr.

«Dai Dai» Glace Praline

2.00 Fr./Stk.

Rahm

Schokolade

Kaffee

Himbeer

DESSERT MENU

Stirred Mocca ice cream (c,g)

12.00 Fr.

Caramel cream Swiss style (a,c,g)

12.00 Fr.

Mousse au chocolat «Rathauskeller» (c,g)

15.50 Fr.

**Vermicelle with vanilla ice cream,
whipped cream, meringue** (c,g)

16.50 Fr.

**Rütihofer" figs with port wine crème brûlée
hazelnut ice cream and croquant** (a,c,e,g,h)

16.50 Fr.

Liquid Chocolate cake with orange carpaccio
(15 min. waiting time) (a,c,g,h)

16.50 Fr.

Cheese plate with seasonal Chutney (g)

19.00 Fr./28.00 Fr.

„Dai Dai“ ice cream praline

2.00 Fr./p.

cream

chocolate

raspberry

coffee