


Dessertkarte

Glacéangebot

SFr.

Rahmglacé pro Kugel	Vanille, Erdbeer, Mocca, Schoggi Pistazien, Joghurt A,G,H	3.60
Sorbets pro Kugel	Zitrone, Mango, Pink Grapefruit,	3.60 
Portion Rahm		2.50

Immer wieder beliebt

Ehriker Meringue mit Rahm A,C,G		9.00
Ehriker Meringueglacé mit Rahm A,C,G,H		12.80
Gebrannte Crème mit Rahm G		8.80
Hausgemachtes Caramelköpflì mit Rahm C,G		8.50
Dänemark mit Rahm A,G,H		11.00
Bananensplit mit Rahm A,G,H		12.00
Eiskaffee mit Rahm A,G,H		11.00
Kaffeeglacé mit einem Schuss Whisky A,G,H		12.00

Sorbets

Mangosorbet mit Passoã Passion		12.00 
Zitronensorbet mit Wodka		12.00 
Pink Grapefruit Sorbet mit Campari oder Prosecco		13.00 



Die Gyrenbad Klassiker

SFr.

Überbackene Waldbeeren Gyrenbad

mariniert mit einem Schuss Himbeergeist A,C,G,H

12.80

Hausgemachtes Toblerone Mousse C,G

13.00

Passionsfrucht-Kokos-Schaumcreme

Laktose frei & Gluten frei

8.50 

Käse Variation mit Käse aus der Region Zürcher Berggebiet
und Birnenbrot von der Konditorei Voland in Bauma A,G,H,O

15.80

Saisonale Desserts

Frische Erdbeeren mit Rahm G

9.80

Frische Erdbeeren mit zwei Kugeln Glacé und Rahm A,G,H

12.80

Joghurt Panna cotta

mit feinen Waldbeeren und Grappa Parfümiert A,C,G,H

12.80

Lorli´s Schoggi Kuchen

dazu erfrischendes Pistazienglacé und Rahm A,C,G,H

13.00

Hausgemachtes Früchtemousse

mit bunter Früchtegarnitur und Rahm C,G

13.00

Wir empfehlen Ihnen zum Dessert einen feinen

Château Lange-Réglat Sauternes AC 1 dl

11.00

Alle Desserts können Sie auch als kleinere Portion bestellen (minus CHF 2.60) Preise inkl. 7.7 % MwSt.

Legende der Allergenenstoffe

A glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

F Sojabohnen

G Milch (Laktose)

H Schalenfrüchte (Nüsse)

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

