



Dessertkarte

Als Gastropartner der Unesco Biosphäre Entlebuch verwenden wir auch bei unseren Desserts möglichst nur einheimische Produkte. Mit Ausnahme vom Aroma Vanille sind alle unsere Aromen Schintbühl Glaces vom Bauernhof der Familie Zemp.

Unsere Spezialitäten...

Süssmostcrème

7.00

Schafmilch-Frischkäse (von der Emscha in Entlebuch) verleiht unserer hausgemachten Süssmostcrème den angenehm sämigen Geschmack

Caramelköpfli

7.00

Eine hausgemachte Spezialität, aus Entlebucher Freilandeiern, mit Nidle serviert.

Süssmostcrème „Royal“

9.80

Süssmostcrème wie oben, serviert mit Vanille-Glace und Lebkuchen

Mädi's Duex-Pièce Orange/Schoggi

Hausgemachte Quarkschnitte

7.50

Hergestellt mit Dinkelbisquit & Schafsquark von der Emscha

Salwideli-Meringue mit Nidle

9.80/Mini 7.80

Salwideli-Meringue-Glace

12.80/Mini 9.80

Coupes Klassiker & mehr

Coupe Dänemark Vanille-Glace mit Schokosauce & Nidle	12.80/Mini 9.80
Eiskaffee	9.80
Coupe Bailey's Vanille & Irish Coffee Glace mit Bailey's & Nidle	12.80/Mini 9.80
Frappè, feiner Milchdrink mit Schintbühlglace, Aroma unten wählen	7.80
Holunderblüten-Sorbet mit Hounderlikör aus dem Zyberliland	9.80

Dessertkäse 10.80

Kinder Coupes

Chinder Troum, Glace mit Smarties, & Nidle	6.80
Vanille & Schoggi Glace mit Nidle	6.80

Unsere Glace Aromen:

Vanille	
Mocca	Irish Coffee
Erdbeer	Schoggi
Joghurt-Heubeeri	Chinder Troum (Glace mit Smarties)
Holunderblüten-Sorbet	

Preis pro Kugel 3.30
Nidlezuschlag 1.50

**Alle Produkte mit dem Prädikat
sind in Grün gekennzeichnet**



Alle Preise in CH-Franken & enthalten 7.7% MwSt