

Hausgemachte Desserts

Warmes Schokoladenküchlein, Orangensalat und Glace „Fior di latte“	15.00
Orangenblütenparfait mit Pistazienbiskuit und Aprikosen	13.50
Kirschen-Grütze mit Joghurtglace	12.00
Himbeerköpfeli mit Himbeersorbet und Holunder-Limettensauce	14.00
Crema Catalana, dazu ein kleiner Wiener Eiskaffee	13.50
Baumnussglace mit Stanser Absinth	12.00
Schokoladensorbet mit Vieille Williams von Urs Hecht	12.00

Die Klassiker

Apfelküchlein mit Vanillesauce und Vanilleglace	11.50
Caramelköppli mit Schlagrahm und Vanilleglace	10.00
Affogato Vanilleglace, Espresso und Rahm	7.50
Espresso Gelato Moccaparfait in der Espressotasse serviert	6.50
Frischer Fruchtsalat	9.50



Probieren Sie unseren Käse aus hiesiger Produktion

Weisser Stanser Schafskäse, Stanser Fladä, Stanser Röteli von der Molkerei Barmettler
Bleiki Alpkäse
Dallenwiler Geisschäs
3-jähriger Sbrinz von der Gerschnialp

Käse für den kleinen Gluscht	13.50
Portion	19.00

Glaces

Vanille
Mocca
Baumnuss
Schokoladen
Stracciatella
Fior di latte
Karamell
Joghurt

Sorbets

Zitronen		
Aprikosen		
Himbeer		
Mango	pro Kugel	3.50
Cassis	Portion Rahm	1.50

Dessertweine im Offenausschank

Moscato d'Asti	1 dl	8.00
Elio Perone		
Eiswein	1 dl	18.00
E. Steindorfer, Burgenland	4 cl	7.50

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

