

Desserts

EISKAFFEE À LA «ALTE POST» Mocca-Glace gerührt mit Ristretto Kaffee und Schlagrahm	12
POCHIERTE BIRNE mit weisser Schoggisauce und Spekulatiusglace	13
TIRAMISÙ mit hausgemachten Biskuit, Amaretto- Kaffee und Mascarpone- Creme	14
VERMICELLE mit Meringue, Vanilleglace und Rahm	15
HAUSÜBERRASCHUNG Lassen Sie sich überraschen!	15
SABAYONE Weinschaumcreme, bei der zuerst Eigelb und Zucker weiss-schaumig geschlagen werden. Anschließend wird Marsala dazugegeben und die Mischung im Wasserbad schaumig geschlagen. Serviert mit einer Kugel Vanilleglace und Amarettisplitter	15
KÄSETELLER mit 4 verschiedenen Käsesorten Butter, Brot, Birnenbrot und Nüsse	18

Sorbets

HIMBEERSORBET	10
mit Prosecco	14
ZWETSCHGENSORBET	10
mit Vielle Prune	14
ZITRONENSORBET	10
mit Wodka	14

Glace-Aromen

Rahmglace

Vanille Bourbon

Chocolate Chips

Mocca Arabica

Erdbeer

Joghurt

Haselnuss

Sorbet

Zwetschgen

Zitrone

Mango-Passionsfrucht

4.- pro Kugel
+ 1.50.- für Rahm