

al

LANDGASTHOF

HALBINSEL AU

DESSERT  
FRÜHLING 2026

# DESSERT

al

## HAUSGEMACHT

---

**BLAUBEERCREME**

11.50

Chiasamen

**MARINIERTE ERDBEEREN**

12.50

Limette | Pfefferminz

**NO-BAKE CHEESECAKE**

13.50

Himbeeren

**SCHOKOLADENMOUSSE**

14.50

Hibiskuskern | Rubin-Schokoladenmantel

**TARTE TATIN**

14.50

Joghurtglace



## DESSERT

### WEITERE SÜSSE VERSUCHUNGEN

---

<b>DAI DAI</b>	2.50
Al Cioccolato   Alla Panna	
<b>AFFOGATO</b>	9
Vanilleglace   Espresso	
+ Schlagrahm	10
<b>GERÜHRTER EISKAFFEE</b>	9.5
<b>ZUGER KIRSCHTORTE</b>	9.5

### COUPES

---

<b>COUPE DÄNEMARK</b>	
klein	11.50
gross	14.50
<b>COUPE ROMANOFF</b>	
klein	12.50
gross	14.50

## DESSERT

### RAHM GLACE

---

VANILLE	4 . 5
SCHOKOLADE	4 . 5
MANDEL - SALZKARAMELL	4 . 5
BAUMNUSS	4 . 5
CAFÉ	4 . 5
ERDBEERE	4 . 5
JOGHURT	4 . 5
STRACCIATELLA	4 . 5

## DESSERT

### SORBET **V**

---

<b>HIMBEERE</b>	4.5
<b>MANGO</b>	4.5
<b>ZITRONE</b>	4.5

### ZUSÄTZLICH

---

<b>SCHLAGRAHM</b>	1.5
-------------------	-----

### SÜSSWEIN

---

<b>CUVÉE 1858 OR BARRIQUE AOC 50CL</b>	7.9
Schweiz   Wallis   Bonwin	

## INFORMATIONEN

Gerichte mit folgendem Symbol sind vegan. **V**

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.