Unser exklusives Eis

CHOCOLATE CHIPS

Zweierlei Schokoladeneis mit extra vielen knackigen Schokoladenstückchen.



WEISSE SCHOKOLADE PISTAZIE

Mövenpick Pistazie mit weißer Schokolade ist eine zartschmelzende Delikatesse, die mit weißen Schokoladenstückchen verfeinert ist.



BOURBON VANILLE

Cremiges Vanilleeis mit Schlagsahne verfeinert



ZITRONEN SORBET

Zitronensorbet mit saftigen Zitronenstückchen.



MAPLE WALNUT

Mit echten Walnussstücken



Preis pro Kugel im Bistro: EUR 2,5

Diese Eissorten können Spuren von anderen Nüssen, Erdnüssen, Weizen und Ei enthalten.

Schweizer Dessert-Spezialitäten

Vermicelles EUR 10,5

Schweizer Würmchen selbstgemachtes Maronenmus wie Spaghetti auf einer Kugel Bourbon Vanilleeis und Sahnetupfer



Aeschers-Höhlen-Meringues

EUR 9,5

Ein süßer Traum aus Schaum-Baiser und eine Kugel Eis von Rahm (Sahne) umhüllt. Wir haben es für Sie im Aescher-Waldkirch Berggasthaus (nahe Appenzell)







Toblerone-Schoko-Törtchen

EUR 8,5

hausgemachtes Schokotörtchen mit Toblerone Schokolade, lauwarm serviert.

Unsere Eiscreme-Empfehlung: Chocolate Chips, Bourbon Vanille, Caramelita Cream, Espresso Krokant oder Gebrannte Mandel Eiscreme Aufpreis: EUR 2,5

Luzerner Birnenweggen mit Rahm

EUR 7,5

Hefegebäck mit Dörrbirnen. Luzerner Spezialität welche als kulinarisches Erbe der Schweiz gilt

Pflaumenkompott mit Vanille Eiscreme

Warmes Nest von selbstgemachtem Pflaumenkompott



EUR 9,5

Kaiserschmarrn

EUR 12

Nach original Hüttenrezept und ohne Rosinen Inklusive Apfelmus oder Pflaumenkompott und 20-minütiger Sehnsucht

Torta della Nonna

EUR 9,5

Omas Zitronenkuchen, 1 Kugel Zitronensorbet, 1 kleines Glas Limoncello