

## Ein Dessert versüsst das Leben

### Gewürz-Brownie

mit hausgemachtem Ittinger Joghurtglace und Schlagrahm

10.–

### Wintertrifle im Weckglas

mit Ittinger Joghurtcrème, Mandarinen und caramelisiertem Baumnuss-Crunch

10.–

## Coupes

### Der Sündige

Schokoladenglace und Vanilleglace  
Klostercake- und Edelbittercakewürfel serviert mit Schlagrahm

12.–

### Coupe Nesselrode

Vanilleglace mit Vermicelles, Meringues und Schlagrahm

11.–

### Coupe Röteli

Marzipan-Sauerkirschglace und Schokoladenglace  
mit in Ittinger Röteli eingelegten Kirschen und Schlagrahm

12.–

### Coupe Danmark

Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce, Schlagrahm und gerösteten Mandeln

11.–

## Glace- und Sorbetsorten

Marzipan-Sauerkirschglace, Vanilleglace, Schokoladenglace und Kaffeeglace

pro Kugel 3.50 / Schlagrahm 1.50

### Hausgemacht

Ittinger Joghurtglace, Quittensorbet

pro Kugel 4.– / Schlagrahm 1.50

## Unsere Pâtisserie produziert täglich frische Torten und Kuchen

Bitte fragen Sie bei uns Servicemitarbeitenden nach.

## Käse

### Ittinger Käseteller

Hofkäse, Klosterkäse, Vesperkäse und Ittinger Brie mit hausgemachtem Birnbrot und Ruchbrot  
Baumnüssen und gedörrten Ittinger Apfelringli

17.–

