

# SOMMERTRÄUME 11.06.-04.08.2019

## PASSEND DAZU

### Süssweine

Vin Santo DOC  
Trebiano Malvasia  
Gran Ducato Vin Santo  
10.50 (4 cl)

Oro Dolce 2016  
Riesling-Sylvaner  
Stefan Gysel, Weingut Aagne  
Schaffhausen  
14.00 (4 cl)

**Fruchtbrand Spezialitäten**  
Gunzwiler Distillate  
Auswahl: Berner Rosenapfelbrand,  
Vieille Prune, Vieille Williams, Vieille Apricots  
Kirsch Teresa, Eichberg Kirschbrand LU  
9.50 (2 cl)

Lassen Sie sich von unseren Service-Mitarbeitenden beraten.

## DESSERTS

<b>Beerengratin</b> mit Mascarpone-Softeis, Schokoladenminze	14
<b>Parfait Glacé</b> mit Grand Marnier	13
<b>Panna Cotta</b> mit Sommerbeeren	11
<b>Tiramisù</b>	10
<b>Beerentartellette</b> mit Thymian-Glacé	11

## FRAPPÉS

<b>Mango-Joghurt Frappé*</b>	7.50
------------------------------	------

\*weitere Aromen: Vanille, Erdbeer und Schokolade

## GLACE SPEZIALITÄTEN «ARCADIA»

<b>Eiskaffee «Arcadia»</b>	11/8
<b>Coupe Danemark</b>	11/8
<b>Zitronensorbet</b> mit Limoncello	6
<b>Zwetschgen sorbet</b> mit Pflümli	6
<b>Vanille-Rahmglacé</b> mit Amaretto	6

## GLACE – AROMEN\*

<b>Baumnuss</b>	3
<b>Karamell</b>	3
<b>Schokolade</b>	3
<b>Erdbeer</b>	3
<b>Pistache</b>	3
<b>Vanille</b>	3

## SORBETS\*

<b>Zitrone</b>	3
<b>Zwetschgen</b>	3
<b>Himbeer</b>	3
<b>Mango</b>	3

<b>*Meringue (p. Stück)</b>	2
<b>*Rahm (geschlagen)</b>	2
*kann gegen Aufpreis zusätzlich bestellt werden.	

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.