

# Dessertkarte

Wir sind glücklich unsere Eissorten von Patrick Schmid, »Die Eisinsel« beziehen zu können.

Die Eisinsel ist ein Familienbetrieb mit Sitz seit 2013 in Unterlangenegg oberhalb Thun (von 2007 - 2012 in Spiez). Produziert wird seit 2007 gelati artigianali nach original italienischem Rezept. Das Handwerk für das Speiseeis wurde in der Region Emilia Romagna (Reggio Emilia, Bologna) erlernt. Der Kontakt zu Italien wird gepflegt, um sich immer neu inspirieren zu lassen. Produziert wird mit viel Herzblut, dadurch erhält die Gelati ihren eigenen Charakter.

## Coupes...

Coupe Danmark Vanilleglacé, Schoggisauce, Rahm	10.50
Coupe Alexandra Caramel-, Vanilleglacé, Caramelsauce, Rahm	10.50
Coupe Baileys Vanille-, Caféglacé, Baileys, Rahm	12.50
Eiscafé Caféglacé, Rahm	10.50
Nussknacker Kokos-, Haselnuss-, Pistazienglacé, Nüsse, Rahm	10.50
Joghurtglas Nature-, Waldbeerenjoghurtglacé, warme Beeren, Rahm	10.50

kleine Coupes - 3.00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiter|Innen. / Ausschank von Spirituosen ab 18 Jahren / Preise in CHF & inkl. MwSt

## Sorbets mit %...

Limone 12.00  
mit Vodka

Zwetschge 12.00  
mit Zwetschgenwasser

## Desserts...

Gaffi Plätti 7.70  
Ein Kaffee mit...  
einer Kugel Glacé nach Ihrer Wahl oder mit «Muätti's Brätzäli Surprise»

Parfait Mocca flambé 8.50

Mini - Viennetta 7.00

## Für di Jüngschtä under üs...

Glacé Thesi Emmi 6.00  
Milcheis mit Vanille und Erdbeer-Aroma

Glacé Piet «Dr Schnägg» Emmi 6.00  
Milcheis mit Vanille und Schokoladen-Aroma

## Glacésortiment

1 Kugel 3.50

Rahmzuschlag 1.50

Vanille

Schoko

Erdbeere

Kaffe

Caramel

Kokos

Haselnuss

Pistazie

Joghurt Nature

Joghurt Waldbeeren

## Sorbets

Limone

Zwetschgen

