




















Unsere warmen Getränke

| | | |
|---|--------------------------------------|----------|
|  | Café crème | Fr. 3.80 |
| | 153 | |
|  | Café crème Portion | Fr. 7.– |
| | 154 | |
|  | Espresso crème | Fr. 3.80 |
| | 155 | |
|  | Doppelter Espresso Crème | Fr. 4.90 |
| | 156 | |
|  | Café Hag crème | Fr. 3.80 |
| | 157 | |
|  | Café Hag crème Portion | Fr. 7.– |
| | 158 | |
|  | Milchkaffee | Fr. 3.80 |
| | 159 | |
|  | Milchkaffee Portion | Fr. 7.– |
| | 160 | |
|  | Cappuccino | Fr. 4.30 |
| | 167 | |
|  | Irish Coffee | Fr. 14.– |
| | 428 | |
|  | Kaffee Schnaps | Fr. 6.50 |
| | 429 | |
|  | Tee crème oder nature | Fr. 3.50 |
| | 161 | |
|  | Tee crème oder nature Portion | Fr. 6.– |
| | 162 | |
|  | Diverse Teesorten | Fr. 3.50 |
| | 166 | |
|  | Ovomaltine | Fr. 4.– |
| | 163 | |
|  | Chocolat | Fr. 4.– |
| | 164 | |
|  | Pastmilch | Fr. 3.– |
| | 165 | |

Frühstück

| | | |
|--|--------------------------|----------|
|  | Frühstücksbuffet | Fr. 25.– |
| | 044 | |
|  | Gipfeli | Fr. 1.50 |
| | 053 | |
|  | Sandwich | Fr. 7.– |
| | 054 | |
|  | Lunch Paket klein | Fr. 15.– |
| | 055 | |



Unsere Süßspeisen

| | | |
|---|---|--------------------|
|  | Rahmglace | Pro Kugel Fr. 2.80 |
| | Schokolade, Bourbon-Vanille, Mocca | |
|  | Fruchtsorbet | Pro Kugel Fr. 2.50 |
| | Zitrone, Zwetschge, Apfel-Calvados, Himbeer, Erdbeer, Mango | |
|  | Eiskaffee | Fr. 9.– |
| | Mit frischem Espresso und Amarettogebäck | |
|  | Fruchtsalat natur | Fr. 7.– |
| | Vitamine liegen nicht in der Luft - sondern in den Früchten! Salat von frisch geschnittenen Saisonfrüchten mit Portion Schlagrahm | |
| | | Fr. 8.50 |
|  | Fruchtsalat mit Weggiser Kirsch | Fr. 9.50 |
| | Salat von frischen Saisonfrüchten mit Weggiser Kirsch | |
|  | Marinierte Erdbeeren | Fr. 10.50 |
| | Marinierte Erdbeeren im Brickblatt mit Bourbon-Vanilleeis | |
|  | Waldbeeren mit Marzipan überbacken | Fr. 13.– |
| | Beeren der Saison mit Marzipan überbacken und Vanilleeis | |
|  | Portion Schlagrahm | Fr. 1.50 |
|  | Portion hausgemachtes Kleingebäck / Friandises | Fr. 2.50 |
|  | Portion hausgemachte Pralinen (3 Stück) | Fr. 4.– |
|  | Schokoladen-Dom | Fr. 12.– |
| | Schokoladen-Dom mit feiner Mousse gefüllt und Duett von Banane an Passionsfrucht-Kompott | |
|  | Exotische Früchte | Fr. 13.50 |
| | Marinierte exotische Früchte mit hausgemachtem Fruchteis | |
|  | Safran und seine Vielfalt | Fr. 14.– |
| | Das Beste vom spanischen Safran wird Sie begeistern! | |
|  | Quark-Soufflé | Fr. 14.– |
| | Lauwarmes Quark-Soufflé mit marinierten Früchten vom Markt und Garnitur Zubereitungszeit ca. 30 Minuten! | |
|  | Flambé olé! | Fr. 16.– |
| | Coupe «Romanoff» mit marinierten Erdbeeren & Eierlikör | |