



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Dessertkarte

Süsse Träume

Geniessen Sie zum Abschluss Ihres Aufenthaltes in der Schlüsselzunft die feinen hausgemachten Glacen und Sorbets unseres **Chef Pâtissiers Adriano Bürgi** oder eine seiner verführerischen Dessertkreationen.

Sweet Dreams

Our pastry Chef Adriano Bürgi will surprise you with his homemade ice creams and sorbets, as well as with his tempting dessert creations.



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hausgemachte Desserts aus unserer Pâtisserie

Homemade sweets from our pastry

Zunftmenu Dessert CHF 16.00

Dessert from our Zunftmenu

Dessert de notre Zunftmenu

Vegane Pavlova | Erdbeer | Mandel CHF 16.00

Vegan pavlova | Strawberry | almond

Pavlova | fraise | amande vegan

Ananas | Kokos | Sesam CHF 18.00

Pineapple | coconut | sesame

Ananas | noix de coco | sésame

Für 1 bis 2 Personen:

Degustationsteller von hausgemachten Sorbets & Glacen CHF 18.00

Degustation plate with homemade sorbets and ice creams

Sélection de nos glaces et sorbets maison

Käse / Fromage / Cheese

Käse Trilogie mit Chutney und Feigenbrot 3 Sorten CHF 16.00

Cheese trilogy with chutney and fig bread

Trilogie de fromage, chutney et pain aux figues

Süsswein / Sweet wine by the glass

Château Fayau Degustation 4 cl CHF 7.00

Jean Medeville, Cadillac-Frankreich Glas 1 dl CHF 14.00



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Mini Desserts

Lust auf ein Mini Dessert? Oder zwei? Oder drei?

Our «Mini Desserts» - Nos desserts « mini »

Mini-Brownie mit Vanilleglace und Rahm

Mini brownie with vanilla ice cream & whipped cream

Mini brownie, glace de vanille et chantilly

Mini marinierte Erdbeeren und Joghurtglace

Mini marinated strawberries and yoghurt ice cream

Mini fraise marinée, glace de yaourt

Mini Schokoküchlein am Stiel mit Orange

Mini chocolate cake-lolly with orange

Mini bâtonnet de nonnette au chocolat, orange

Mini-Joghurt-Catalana mit Erdbeere

Mini crema catalana with yoghurt and strawberry

Mini crème catalan au yaourt et fraise

Mini Waffel mit Waldbeerkompott

Mini waffle with wood berries sauce

Mini gaufre aux myrtille compott

CHF 6.50

Pro Stück / per piece / par pièce

CHF 16.50

3 Stück / 3 pieces / 3 pièces



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hausgemachte Sorbets und Rahmglacen

	<i>Klein</i>	<i>Gross</i>
Coupe Danmark	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce & Schlagrahm <i>Vanilla ice cream with hot chocolate sauce & whipped cream</i> Glace à la vanille, sauce chocolat et chantilly		
Coupe Viennoise	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanille- und Mocca Bailey's-Glace mit Espresso übergossen und Schlagrahm <i>Vanilla- and Mocca Bailey's ice cream with fresh brewed espresso and whipped cream</i> Glace à la vanille et mocca Bailey's glace, arrosé de café, chantilly		
Coupe Chocolat	CHF 12.00	CHF 16.00
Schokoladenglace mit Brownie-Würfelchen, Schokoladentopping und Schlagrahm <i>Chocolate ice cream with brownie cubes, chocolate topping and whipped cream</i> Glace au chocolat, brownie en dés, sauce au chocolat et crème chantilly		
Coupe Romanoff	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanille- und Erdbeerglace mit marinierten Erdbeeren und Schlagrahm <i>Vanilla and strawberry ice cream with marinated strawberries and whipped cream</i> Glace à la vanille et fraise avec fraise marinée et crème chantilly		
Coupe Joghurt	CHF 12.00	CHF 16.00
Joghurtglace mit Beeren und Schlagrahm <i>Yogurt ice cream with berries and whipped cream</i> Glace de yaourt avec baies et crème chantilly		



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Coupe Colonel

Zitronen-Limettensorbet mit Vodka

CHF 12.00 CHF 16.00

Lemon-lime sorbet with vodka

Sorbet au citron et au citron vert à la vodka

Coupe Exotic

CHF 12.00 CHF 16.00

Ananas-Rosmarin-, Zitronen-Limetten- und Mango-Passionsfrucht-Sorbet auf Fruchtsalat

Pineapple-Rosemary-, Lemon-Lime- and Mango-Passionfruit sorbets with fruit salad

Sorbets au ananas-romarin, citron et mangue-fruit de la passion avec macédoine de fruits

Kugel Glace oder Sorbet nach Wahl

Kugel/Scoop CHF 4.20

Ice cream or sorbet of your choice

Rahm/Cream CHF 2.00

Glaces et sorbets selon Votre choix

Schokoladensauce/Topping CHF 2.00

Sorbets:

Zitrone-Limette, Ananas-Rosmarin, Bitterorange, Mango-Passionsfrucht, Erdbeer-Stracciatella

Lemon-Lime, Pineapple-Rosemary, Bitterorange, Mango-Passionfruit, Strawberry-Stracciatella

Citron, ananas-romarin, orange amer, mangue-fruit de la passion, fraise-Stracciatella

Glace/Ice cream:

Bourbon-Vanille, Schokolade-Nibs, Mocca-Bailey's, Joghurt, Pistazie

Bourbon vanilla, Chocolate, Mocca-Bailey's, Yoghurt, Pistachio

Vanille de Bourbon, chocolat, mocca-bailey's, yahourt, pistache