EST. 2020

RESTAURANT
KREUZ – BELP

DESSERTKARTE

EST. 2020

RESTAURANT
KREUZ – BELP

STELLEN SIE SICH IHRE COUPEN AUS FOLGENDEN ZUTATEN ZUSAMMEN

Vanille

Café

Erdbeer

Stracciatella

Schokolade

Pistazie

Caramel

Sorbet Mango-Passionsfrucht

Sorbet Zwetschge

Sorbet Zitrone

Preis pro Kugel	3.80
Rahmzuschlag	+ 1.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

EST. 2020

RESTAURANT KREUZ – BELP

Ice Café

Café mit Rahmglacé und Topping

CHF 11.00

Coupe Danmark

Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm

CHF 12.00

Meringues Glacées

Vanille- und Erdbeer-glacé mit Mergingues und Rahm

CHF 11.50

Coupe baileys

Vanille- und Caféglacé

CHF 12.00

Hot Berries

Vanilleglacé mit Berries

CHF 9.50

Sorbet Zitrone mit Vodka

CHF 13.00

FÜR AKTUELLE TAGESANGEBOTE FRAGEN SIE BITTE UNSER PERSONAL

Kleine Portionen CHF 3.00 weniger

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

EST. 2020

RESTAURANT
KREUZ – BELP

Schokoladen-kuchen
CHF 8.00

Crème brûlée
CHF 7.00

Dazu eine Kugel Vanilleglacé + 3.80

Liebe Gäste

Stets auf der Suche nach jenen Kreationen, die echte Freude und grossen Genuss bereite, haben wir für Sie ein überraschendes Dessertangebot mit Emmi Glace zusammengestellt – der Schweizer Glace ohne Palmöl. Natürlich herstellt aus reiner Schweizer Milch, veredelt mit auserlesenen Zutaten, für einen wahren Genussmoment. Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Lassen Sie sich von unseren Dessertkreationen verzaubern!

Ihr Restaurant Kreuz Team

EMMI GLACE – DAS SCHWEIZER GLACE OHNE PALMÖL!