

Unsere «Minis»

Mini Eiscafé «Maison»	7.50
Mini brännli Crème – sälbergmacht nach altem Huusrezäpt	7.50
Mini Dänemark – Vanilleglacé, Schokoladensauce und Schlagrahm	7.50
Mini Affogato – Vanilleglacé und Espresso	7.50
Mini Coupe Romanoff – Erdbeeren, Vanilleglacé und Schlagrahm	8.00
Mini Wiener Apfelstrudel – Vanilleglacé und Schlagrahm	8.50
Mini Coupe Baileys – Vanilleglacé und Baileys	8.50
Mini Coupe Prune – Zwetschgensorbet und Vielle Prune	8.50
Mini Coupe Poire – Birnensorbet mit Williams	8.50

Unsere Klassiker

Brännli Crème – sälbergmacht nach altem Huusrezäpt	10.50
Eiscafé «Maison»	12.50
Warmer Wiener Apfelstrudel – Vanillerahmglacé und Schlagrahm	12.50
Coupe Romanoff – Erdbeeren, Vanilleglacé und Schlagrahm	12.50
Coupe Dänemark – Vanilleglacé, Schokoladensauce und Schlagrahm	12.50
Coupe Baileys – Vanilleglacé und Baileys	14.50
Coupe Prune – Zwetschgen-Sorbet und Vieille Prune	14.50
Coupe Poire – Birnensorbet mit Williams	14.50
Warmes Schoggichüechli mit Sauerrahmglacé und Schlagrahm	14.50
Unser Glacé-Sortiment:	pro Kugel 4.50
Rahmglacé: Vanille, Erdbeer, Mocca, Chocolat, Walnuss	
Sorbet-Glacé: Zwetschge und Birne	
Schlagrahm	2.00

Fruchtdestillate (Urs Hecht)

Vieille Prune, 40% – Elegantes Bouquet mit lieblichem Abgang.	14.50		
Vieille Apricot, 40% – Mit feinen Fruchtnoten. Von den Damen bevorzugt.	14.50		
Vieille Williams, 40% – Elegantes Bouquet mit lieblichem Abgang.	14.50		
Berner Rosenapfelbrand, 40% – Heute eine Rarität.	14.50		
Williamine, 40%	6.50 / 2 cl	Grappa Amarone Barrique, 41%	10.50 / 2 cl
Kirsch, 40%	6.50 / 2 cl	Grappa Nonino Merlot klar, 41%	10.50 / 2 cl
Berta Elisi, 43%	11.50 / 2 cl	Grappa Moscato Barrique, 41%	10.50 / 2 cl
Weininger Marc, 45%	8.50 / 2 cl	Vieil Abricot, Fassbind 40%	12.50 / 2 cl