



*Unsere*

# *Dessert-Kreationen*

## **Lieber Gast**

Lassen Sie sich verzaubern von unseren exklusiven Dessert-Kreationen, die wir frisch für Sie mit feinstem Glace und viel Liebe nach Art des Hauses zubereiten. Ganz bewusst haben wir Desserts in eher kleinen Portionen kreiert, damit Sie Ihren Besuch süß und mit Wohlgefühl abrunden können. Selbstverständlich servieren wir alle Desserts auf Wunsch mit Rahm. Auch die Glace-Sorte kann bei allen Kreationen nach Ihrer Wahl ausgestattet werden. Und nun: einfach genießen!

Restaurant  
**Schloss** *Wülflingen*

# Die süsse Versuchung

Gebrannte Creme mit Madagaskar-Vanille und Schweizer Rahm gekocht	CHF 12.00
Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten und Rahm garniert	CHF 14.50
Mousse au Chocolat mit Früchten garniert	CHF 13.50
Schloss Eiskaffee Kaffee, Zucker, Rahm und Kahlualikör	CHF 14.00

# Die süsse Versuchung

Schloss Trio New York Cheesecake, dunkle Schokoladencreme und Himbeersorbet	CHF 16.00
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Ananas Tatar	CHF 15.50
Crème Catalan mit frischen saisonalen Früchten serviert mit einer Kugel Vanillerahmglace	CHF 16.50
Sorbet Variation Mango-, Zitronen- und Himbeersorbet mit Früchten	CHF 13.50



# Die Klassiker



Kreation Danmark

Zwei Kugeln Vanille-Rahmglace mit kleinen Brownies,  
serviert mit warmer Schokoladen-Sauce und Rahm

CHF 13.50

# *Saisonale* VERFÜHRUNGEN



Exotischer Kokos-Traum  
Gebratene Ananas-Scheibe,  
mariniert mit Ahornsirup, serviert  
mit einer Kugel Kokos-Glace  
CHF 13.50

# *Saisonale* VERFÜHRUNGEN



Kreation Exotic  
Mango Sorbet, Kokos Glace,  
dazu Mango- und Ananas-Salat  
CHF 12.50

# *Kleine Desserts*

## IM GLAS



Kreation Grand Marnier  
Chocolat-Rahmglace  
mit Orangen-Salat und  
einem Schuss Grand Marnier  
CHF 10.50



Mini Hawaii  
Kokos-Glace,  
Ananas-Mangofruchtsalat,  
Blue Curaçao  
CHF 10.50



# *Kleine Desserts*

## IM GLAS



Mini Banana Split  
Vanille- Rahmglace  
Banane, Schokoladensauce  
und Rahm  
CHF 9.50



Kreation Baileys  
Caramel- und Vanille-Rahmglace mit  
Baileys übergossen, garniert mit  
gebrannten Mandeln  
CHF 12.50

# *Kleine Desserts*

## IM GLAS



Erfrischende Beerensuppe  
Himbeer-Sorbet  
mit warmen Beeren und  
einem Schuss Himbeergeist  
CHF 9.50



Kreation Hugo  
Zitronen-Sorbet mit  
Limetten-Holundersirup, frischer Pfefferminze  
und einem Schuss Prosecco  
CHF 9.50

# *Kleine Desserts*

## IM GLAS



Affogato al caffè

Vanille-Rahmglace übergossen  
mit einem Espresso, serviert mit einem  
italienischen Amaretti

CHF 8.50



Irish butter coffee

Irish Cream-Rahmglace,  
kombiniert mit Kaffee-Sauce,  
Butter-Biscuit und Rahm

CHF 9.50

# *Für unsere kleinen* GÄSTE



Panda  
Vanille-Glace  
CHF 7.50



Birdy  
Schokoladen-Glace  
CHF 7.50

# *Für unsere kleinen* GÄSTE



Coupe Smarties  
Vanille-Rahmglace mit Smarties  
und Rahm  
CHF 5.50

# Eine runde SACHE



**Caramel**  
Feinstes Rahmglace  
kombiniert mit verführerischen  
Rahm-Caramel-Stücken



**Vanille**  
Feinste Bourbon Vanille-Rahmglace  
veredelt mit Vanille-Samen  
aus Madagaskar



**Irish Cream**  
Die verführerische Süsse von Irish Cream  
in perfekter Harmonie mit  
zartschmelzender Rahmglace



**Kokos**  
Exotische Kokosmilch-Glace veredelt  
mit feinsten Kokos-Raspeln



**Chocolat**  
Cremige Schokoladen-Rahmglace  
mit knackigen  
Cremant-Schokolade-Stücken

Preis pro Kugel  
Rahmzuschlag

CHF 4.50  
CHF 1.50

# *Eine runde* SACHE



Zitronen Sorbet

Sonnengereifte Zitronen bilden die geschmackvolle und ausgewogene Grundlage für dieses erfrischende Sorbet



Himbeer Sorbet

Hoher Himbeer-Fruchtanteil macht dieses Sorbet zu einem besonderen Geschmackserlebnis



Mango Sorbet

Aufregend-exotisches Sorbet mit hohem Mango-Fruchtanteil, verfeinert mit reifen, saftigen Mango-Stücken

Preis pro Kugel

Rahmzuschlag

CHF 4.50

CHF 1.50

inkl. MwSt.

Für detaillierte Informationen zu allen enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an Ihren Gastgeber.