



# Gasthof Restaurant Grünal



## Dessert – Spezialitäten

<i>Vermicelle frisch mit Rahm / klein</i>	Fr.	10.50 / 8.50
<i>Coupe Nesselrode / Mini</i>	Fr.	11.50 / 9.50
• <i>Mit Original Schwarzwälder Kirsch</i> +	Fr.	2.00
<i>Mini Viennetta „Vanille“ mit Rahm und Früchten garniert</i> <sup>FG</sup>	Fr.	7.50
<i>Apfelmost- und Quarkcreme geschichtet garniert mit Apfel, Nusskrokant und Rahm</i> <sup>GH</sup>	Fr.	8.50
<i>Lauwarmer Schokoladen-Gugelhopf mit Vanilleglace und Rahm</i> <sup>ACFGH</sup>	Fr.	10.50
<i>Blonder Engel, Vanilleglace mit Eierlikör, Orangenjus und Rahm</i> <sup>ACFG</sup>	Fr.	11.50
<i>Hausgemachtes Maroniparfait mit Zwetschgenkompott und Rahm</i> <sup>CGN</sup>	Fr.	12.50
<i>Parfait Mocca, das feurige Dessert wird vor Ihren Augen am Tisch flambiert</i> <sup>AFG</sup>	Fr.	12.50