



DREILINDEN
— RESTAURANT —

Ach!
Wie raffiniert,
diese süssen
Kreationen. Klein,
fein, haus-
gemacht. Und diese
Aromen! Kreativ
kombiniert,
mal überraschend,
mal gewohnt
anders, immer
harmonisch abge-
stimmt.

DESSERTKARTE

Saisonal, regional, frisch

GLACE

Coupe Danmark

Vanilleglace | Rahm | Schokoladensauce **CHF 11.–**

Heisse Liebe

Warme Beeren | Vanilleglace | Rahm **CHF 11.–**

Bananensplit

Bananen | Vanilleglace | Schokoladensauce | Mandeln **CHF 11.–**

Coupe «Romanoff»

Erdbeeren | Erdbeerglace | Rahm **CHF 12.–**

Wiener Eiskaffee (gerührt)

Rahm **CHF 10.–**

Coupe «Dreilinden»

Crumble | Vanilleglace | Walnussglace |
Caramelglace | Rahm **CHF 13.–**

SORBETS

Sorbet Blutorange

Blutorangensorbet | Campari **CHF 12.–**

Le Colonel

Zitronensorbet | Vodka **CHF 12.–**

Mango Sorbet

Fruchtsalat **CHF 12.–**

FRAPPÉS

Vanille	CHF 8.–
Erdbeer	CHF 8.–
Schokolade	CHF 8.–

ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Glace

Vanille | Erdbeer | Kaffee | Walnuss

Caramel | Schokolade pro Kugel je CHF 3.80

Sorbet

Blutorangen | Zitrone | Mango

pro Kugel je CHF 3.80

Zusätze:

Schokoladensauce CHF 1.50

Rahm CHF 1.50

SÜSSES

Gebrannte Creme

Mandeln | Rahm

CHF 9.–

Tobleronemousse

Weisse Schokoladensauce | Honiggebäck

CHF 11.–

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Vanilleglace | Rahm

CHF 10.–

Hausgemachter St.Galler Rüeblikuchen

Niedelcreme

CHF 13.–