

VIERTER KÖNIG

RESTAURANT AM RHEIN

DESSERT	2 SHARE
PROFITEROLES MIT VANILLEEIS & SCHOKOLADENSAUCE 14	DESSERTVARIATION 22
SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT VANILLEEIS (MIND. 12 MINUTEN) 14	
CRÈME BRÛLE MIT TONKABOHNEN AROMA 12	
APFELRINGE IN ZUCKER PANIERT MIT VANILLESauce & ZIMTEIS 12	
MARINIERTE ERDBEEREN MIT BASILIKUM- ZITRONENSORBET 14	
ZITRONENSORBET MIT CHAMPAGNE 12	
COUPE DANMARK 12	
SORBET-VARIATION (6 AROMEN) 14	

HAUSGEMACHTES EIS

Himbeere* | Passionsfrucht* | Vanille
Zwetschge* | Mango | Mirabelle*
Karamell | Caffee | Pistazie | Zimt
Schokolade* | Zitronen-Basilikum*
Stracciatella | Mandel
4.50

«Unsere Sorbetti* (Laktose- Glutenfrei)
und Glace werden nach traditionellen
Rezepten hergestellt. Für die tägliche
Herstellung in der hauseigenen
«Gelateria» werden nur die besten und
frischesten Zutaten verwendet, sodass
unsere Gäste jeden Tag «Gelati» von
einmaliger frische und Qualität
geniessen können».