

# Ihre persönliche Glacé-Coupe aus der Region

Was gesund ist kann auch hervorragend schmecken:  
Gstaad Ice Cream Switzerland wird ausschliesslich aus  
hochwertigen Zutaten von lokalen Lieferanten hergestellt.  
Für die Produktion werden frische Bergmilch aus dem  
Saanenland sowie natürliche Aromen und Zutaten  
verwendet - ganz nach dem Motto  
«Geschmackvoll, Gesund & Lokal»



## Aromen

Erdbeere, Vanille, Chocolate,  
Latte Macchiato, Double Crème Meringues,  
Arran Gold Single Malt Whisky Cream  
*(leicht alkoholhaltige Rahmglace)*  
Sorbet (nach Saison)

## Arômes

*Fraises, vanille, chocolat, latte macchiato, crème-double-meringues,  
or d'arran single malt whisky cream (contient de l'alcool)  
Sorbet (de saison)*

## Flavours

*Strawberry, Vanilla, Chocolate,  
Latte Macchiato, Double cream-meringue, ,  
Arran Gold Single Malt Whisky Cream (slightly alcoholic)  
Sorbet (seasonal)*

pro Kugel Eis 4.20 / mit Rahm + 1.50  
*par boule de glace / Portion de crème  
per scoop of ice cream / Portion whipped cream*



# Dessertkarte

Geht es Ihnen manchmal auch so, dass Sie glauben,  
weiss Gott was alles zu benötigen, um glücklich zu sein?

Dann sitzen Sie plötzlich an einem wundervoll gedeckten Tisch,  
bei einem feinen Essen, welches mit einem  
guten Tropfen Wein abgerundet ist.

Sie sind von lauter guten Freunden umgeben  
und dann spüren Sie die Geborgenheit. Sie fühlen den Einklang  
von Körper und Geist und fragen sich: „Brauche ich wirklich noch  
mehr, um glücklich zu sein?“

Wir wünschen viel Vergnügen beim Auslesen ...

Marco Feuz & Team

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team.

# Äs Dessert zum Schluss

## **Greyerzer Meringue mit Doppelrahm 9.00**

*Meringue de Gruyère avec double-crème / Greyerz Meringue with double cream*

## **... mit Vanilles-Eis 12.50**

*avec glace vanille / with vanilla ice cream*

## **Sorbet (nach Saison) 11.50**

*Sorbet (de saison) / Sorbet (seasonal)*

## **... mit Italienischem Schaumwein 15.00**

*... avec vin mousseux d'Italie / with Italian sparkling wine*

## **Affogato al caffè**

*mit Vanilleeis / avec glace vanille / with vanilla ice cream*

9.50

## **Hausgemachtes Tobleronemousse mit Double Crème Meringues-Eis**

*Mousse de chocolat Toblerone fait maison avec glace double-crème-meringues  
Homemade Toblerone mousse with double cream-meringue ice cream*

14.00

## **Als mini Dessert: Tobleronemousse**

*Mini dessert: Mousse de chocolat Toblerone  
As a mini dessert: Homemade Toblerone mousse*

9.50

# ... u was es süsch no het ...

## **Eiskaffee zur Simme**

**Latte Macchiato-Eis und Arran Gold Single Malt Whisky Cream  
(leicht alkoholhaltige Rahmglace)**

*Café glacé « zur Simme » : glaces latte macchiato et or d'arran  
single malt whisky cream (contient de l'alcool)*

*Simme Iced Coffee: Ice cream Latte Macchiato and  
Arran Gold Single Malt Whisky Cream (slightly alcoholic ice cream)*

10.00/ 13.50

## **Brasserie «Träumli»**

**Double Crème Meringues-Eis mit "Nydeltäfelisauce"  
und frischen Nydeltäfeli**

*Petit rêve « Brasserie »: Glace crème-double-meringues  
avec sauce au caramel et bonbons au caramel*

*Little dream «Brasserie»: Double cream-meringue ice cream  
with caramel candy sauce and caramel candies*

10.50 / 14.00

## **Eine schöne Auswahl von Käsen aus der Region**

*Magnifique variation de fromages de la région  
Wide selection of cheese from the region*

19.50

# Kinder-Dessert

## **Brasselino 5.00**

**1 Kugel Eis nach Wahl mit einem Chupa Chups und Rahm**  
*1 boule de glace au choix avec Chupa Chups et de la crème*  
*1 scoop of ice cream as required with a lollipop and whipped cream*