

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**