



Gasthof Tiefenau Woblaufen

HOTEL

Restaurant



Maison

Zwetschgen-, Birnen- und
Mango-Passionsfruchtsorbet
mit frischen Früchten und Rahm

CHF 11.00



Hot Berry

Vanille-Rahmglace
mit heißen Beeren und Rahm

CHF 11.00



Dänemark

Vanille-Rahmglace mit
Schokoladensauce und Rahm

CHF 11.00

Meringues

Vanille- und Erdbeer-Rahmglace
mit Meringue und Rahm

CHF 11.00



Ice Café

Café-Rahmglace mit Rahm

CHF 11.00



Bananensplit

Vanille-Rahmglace
mit Rahm und Schokoladensauce

CHF 11.00

Baileys

Vanille- und Café-Rahmglace
mit Baileys und Rahm

CHF 12.00



Passion Aperol

Mango-Passionsfruchtsorbet mit Aperol

CHF 10.00



Sorbet Williams

Birnensorbet mit Williams

CHF 10.00

Sorbet Limoncello

Zitronensorbet mit Limoncello

CHF 10.00



Walliser Sorbet

Aprikosensorbet mit Aprikosenlikör

CHF 10.00



Sorbet Vielle Prune

Zwetschgensorbet mit Vielle Prune

CHF 10.00



Hausspezialitäten

Hausgemachtes Tiramisù CHF 8.50

Hausgemachtes Schokoladensoufflee
mit Vanilleglace CHF 10.00

Hausgemachte Cassata
mit Maraschino oder mit Rahm CHF 10.00

Affogato al caffè CHF 8.00



Vanille



Erdbeer



Stracciatella



Caramel



Pistazie



Walnuss



Schokolade



Café



Sorbet Birne



Sorbet Aprikose



Sorbet Zwetschge



Sorbet Mango-Passionsfrucht



Sorbet Zitrone

Preis pro Kugel
Rahmzuschlag

CHF 4.00
CHF 1.50

inkl. MwSt.



Gasthof Tiefenau Vorblauen

HOTEL



Restaurant

Liebe Gäste

Stets auf der Suche nach jenen Kreationen, die echte Freude und grossen Genuss bereiten, haben wir für Sie ein überraschendes Dessertangebot mit Emmi Glace zusammengestellt – der Schweizer Glace ohne Palmöl.

Natürlich hergestellt aus reiner Schweizer Milch, veredelt mit auserlesenen Zutaten, für einen wahren Genussmoment. Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Lassen Sie sich von unseren Dessertkreationen verzaubern!

Ihr Restaurant-Team



Karte entdecken

Emmi Glace – Die Schweizer Glace ohne Palmöl!