Schwarzwäldertorte

Hausgemacht – mit Kirsch nach «Uschi's Rezept»

Eiskaffee Reuti

Cremig gerührte Kaffeeglace mit Rahm

11.00



Mini Cornet

2 Kugeln Glace nach Wahl



Kugel Glace

Rahmglace der Molki Meiringen

Vanille, Kaffee, Schokolade, Caramel, Baileys, Stracciatella, Erdbeere, Himbeere-Vanille, Haselnuss

Sorbets

Limette, Passionsfrucht-Mango, Birne

3.50 pro Kugel +1.50 mit Rahm

Muggestutzglace

Hasli-Glace der Molki Meiringen 4.00

Frappé

Aroma nach Wahl 9.00

Zwärglicoupe

1 Kugel Glace nach Wahl mit Smarties 5.50

Kuchen

Haslikuchen oder Früchtekuchen

6.00

+1.50 mit Rahm

Portion Erdbeeren

mit flüssigem oder geschlagenem Rahm 8.00

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Sind Sie Allergiker? Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Hotel Reuti · Engi 485 · 6086 Hasliberg Reuti +41 33 972 53 00 · info@hotelreuti.ch · www.hotelreuti.ch





Panna Cotta

hausgemacht – mit Himbeersauce 9.00





Meringues

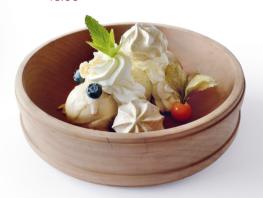
Haslitaler Meringues mit Vanille- sowie Erdbeerglace und Rahm

Gross 13.00 Klein 10.00

«3 Tröimli»

Baileys und Vanilleglace mit Baileysmeringue und Rahm

13.00



Coupe Hasliberg

marmorierte Himbeer-Vanilleglace mit Beerenkompott und Rahm

11.00



Coupe Haselnuss

Haselnuss- und Kaffeeglace mit karamellisierten Nüssen und Rahm

11.00



Herzbrett DUO

Schokoladenmousse im Töpfchen und marmorierte Himbeer-Vanilleglace





Coupe Dänemark

Vanilleglace mit lauwarmer Schokoladensauce und Rahm

11.00



Birnen, Passionsfrucht-Mango und Limetten Sorbet mit Fruchtsalat

11.00





Coupe Caramel

Caramel- und Vanilleglace

mit Caramelsauce und Rahm

Stracciatella-, Schokolade- und Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm

11.00

11.00





Coupe Romanoff

Vanille- und Erdbeerglace mit frischen Erdbeeren und Rahm

11.00

