



**Eiskaffee mit Rahm**

Iced coffee with cream

12.00 CHF / mit Kirsch 13.00 CHF

**Insel Schwanau Coupe mit Rahm**

Schoggi-, Erdbeere-, Waldbeerenjoghurtglace  
Chocolate, strawberry and wild berry yoghurt ice cream

13.50 CHF

**Coupe Dänemark mit Rahm**

Vanilleglace mit Felchlin Schoggisauce  
vanilla ice cream with Felchlin chocolate sauce

13.00 CHF

**Trauben Sorbet**

mit Zraggen-Grappa  
Grapes Sorbet  
with Zraggen grappa

12.50 CHF

**Limoncello Sorbet  
mit Lauerzer Limoncello**

Limoncello Sorbet  
with Lauerzer Limoncello

12.50 CHF



**Coupe Lauerz mit Rahm**

Mocca-, Pop Corn-, Schokoladenglace  
Whiskey cream und Schoggistückli  
Mocha, popcorn, chocolate ice cream  
Whiskey cream and chocolate sticks

13.50 CHF



**Saisonale Coupes und regionale Dessert Spezialitäten  
empfehlen wir Ihnen gerne am Tisch**

**Hausgemachte Glacesorten:**

Vanille, Schoggi, Mocca, Pop Corn, Joghurt mit Waldbeeren, Erdbeere,  
Melonen Sorbet und Limoncello Sorbet  
Homemade ice cream flavors:  
Vanilla, chocolate, mocha, pop corn, yoghurt with wild berries, strawberry,  
Melone Sorbet and Limoncello Sorbet

Alle Glace Spezialitäten werden aus frischen Früchten und Frischmilch  
Hausgemacht.

Pro Kugel (per scoop)  
4.00 CHF

Rahmzuschlag (cream surcharge)  
1.50 CH

**Schwyzer Spezialitäten**

Felchlin Schoggimousse  
mit Früchten und Rahm garniert  
Felchlin chocolate mousse with fruits and cream



13.50 CHF

Muotathaler Rahmkirschtorte garniert mit Früchten  
Muotathaler cream cherry cake garnished with fruits

10.00 CHF

Lauerzer Gschlabber  
Gebrannte Creme mit Merinquesstückli, Krokant und Rahm  
Burnt caramel cream with meringue pieces, brittle and cream

13.50 CHF

Allergene: Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich  
Allergien.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl.  
der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Wild & Sweet

