

BLASERS

HOTEL · RESTAURANT · CHOCOLAT

KLASSIKER & SPEZIALITÄTEN...

Frühling – unsere Hausspezialität
Erdbeersorbet mit Schlagrahm durchgewirbelt
13.00 / Mini 10.50

Highlander – Earl Grey Teesorbet
mit 10-jährigem Glenmorangie Single Malt
15.00

Juliane – Vanilleglace mit Eierlikör
und Orangensaft, Schlagrahm und Mandeln
14.00 / Mini 11.50

Danmark – Vanilleglace mit heisser
Schokoladensauce, Schlagrahm und Mandeln
13.00 / Mini 10.50

COUPES...

Engiadina – Vanille- und Haselnussglace
mit Baumnüssen und Caramelsauce, Schlagrahm
13.00 / Mini 10.50

Exotic – Passionsfrucht-, Apfel-Ingwer-
und Kakao 83%-Sorbet mit marinierter Ananas
14.00 / Mini 11.50

Triple Chocolate – Schokoladen- und
Straciatellaglace und Kakao 83% Sorbet, Rahm
13.00 / Mini 10.50

gerührtes Eiskaffee – Moccaglace
mit Schlagrahm und Kirsch gerührt
14.00 / Mini 11.50

Hot Berry – Vanilleglace
mit heissen Beeren und Schlagrahm
14.00 / Mini 11.50

Nesselrode – Vanilleglace mit Vermicelles
Meringues und Schlagrahm
14.00 / Mini 11.50

DESSERTS...

Japonais glacé – Japonaisbödeli gefüllt mit
Vanilleglace, Schokoladensauce und Schlagrahm
8.50

Meringue glacé – Meringues mit Vanilleglace und
Erdbeersorbet, Schlagrahm
13.00 / Mini 10.50

Meringue chantilly – Meringues mit Schlagrahm
11.50 / Mini 8.50

Portion Vermicelles – Vermicelles
mit Meringues und Schlagrahm
12.50 / Mini 10.-

GLACESORTEN...

Rahmglacen –
Vanille, Schokolade, Mocca,
Haselnuss, Straciatella

Sorbets –
Limette, Erdbeer, Apfel-Ingwer,
Passionsfrucht, Kakao 83%,
Earl Grey Tee
pro Kugel 3.80
Schlagrahm 1.50

Frappées –
in allen obenstehenden Aromen

...unsere Glacen werden im Haus, mit besten Zutaten,
nach alter Tradition selbst hergestellt!

alle Preise inkl. Mwst.

Zu Allergenen geben wir gerne mündlich Auskunft