

Desserts und süsse Spezialitäten

Unsere Küche verwöhnt Sie mit hausgemachten Desserts, saisonalen Kreationen und feinen Begleitern zum Kaffee.

En Guete wünscht Ihr Matt-Team



Desserts

Ihr süsses Finale

CHF

UNSER HIT EISKAFFEE MATT

12.50

Mokkarahmglace, Kaffee, Kirsch und Rahm

FRÜHLINGSHIT  

Hausgemachte Crêpe

12.50

gefüllt mit Heidelbeerragout, Vanillerahmglace und Rahm

HAUSGEMACHTE LAVENDEL-GLACE

12.50

mit Rahm

COUPE DÄNKEMARK

12.50

Vanillerahmglace, Schokoladensauce und Rahm

COUPE BAILEYS

12.00

Vanille- und Mokkarahmglace, Baileys und Rahm

WIENER KAFFEE MATT

12.00

serviert mit Vanillerahmglace, Espresso und Rahmhaube

WARME APFELKÜCHLEIN

12.50

Vanilleglace und Rahm

CHF

BANANENSPLIT

12.50

Vanillerahmglace, Banane, Schokoladensauce,
Mandelsplitter und Rahm

SORBET COLONEL

12.00

Zitronensorbet und Vodka

RAHMGLACE- UND SORBET-AROMEN

Rahmglace: Vanille / Panna Cotta Raspberry / Caramel / Chocoduya
Erdbeere / Stracciatella

weisse Schokolade / Jamaica Rum / Mokka mit karamellisierten Haselnüssen

Sorbet: Zitrone / Mango

Dazu Topping-Sauce wählbar:

Erdbeere, Schokolade oder Caramel 1.00

PRO KUGEL 4.50

RAHMHAUBE 1.50

HAUSGEMACHTE KUCHEN

FRÜCHTEWÄHE (WECHSELND) 7.50

RÜEBLIKUCHEN 6.50



ALLERGENE

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

PREISE

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. der vorgegebenen 8.1% MWST.
Preisänderungen bleiben vorbehalten. Für kleinere Portionen erlauben wir uns eine Preisreduktion von CHF 2.00.