

## 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 DÄNEMARK	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.