

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	
COUPE DÄNEMARK	12.50
Vanillerahmglace, Schokoladensauce und Rahm	
COUPE BAILEYS	12.00
Vanille- und Mokkarahmglace, Baileys und Rahm	
WIENER KAFFEE MATT	12.00
Vanillerahmglace, Espresso und Rahm	
NESSELRODE	12.50
Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Rahm	
VERMICELLES	11.50
Meringue und Rahm	
VERMICELLES NATUR	9.50
Rahm	

CHF

WARME APFELKÜCHLEIN

12.50

Vanillesauce und Rahm

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 / Zwetschge / Traube

Dazu Topping-Sauce wählbar:

Erdbeere, Schokolade oder Caramel 1.00

PRO KUGEL 4.50

RAHMHAUBE 1.50

HAUSGEMACHTE FRÜCHTEWÄHE

7.50

NUSSSTANGE

3.50



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.