

COUPE

Bläsi

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce
garniert mit Früchten & Rahm

Blättler

Bananen- & Schokoladen-Rahmglace umrandet von frischer Banane
garniert mit Früchten, Rahm & gehobelten Mandeln

Businger

Frappée mit einem Aroma nach Wahl

Durrer

Nidwaldner Eiskaffee gerührt mit Kirsch garniert mit Früchten &
Rahm

Fischer

Vanille- & Erdbeer-Rahmglace mit heissen Waldbeeren
garniert mit Früchten & Rahm

Flury

Erdbeer-, Schokoladen-Rahmglace mit Bananenstücken
mit Schokoladensauce garniert mit Rahm

Gut

Vanille-Rahmglace mit Caramelsauce & Schokoladenstreusel
garniert mit Früchten & Rahm

von Matt

Joghurt-Erdbeer-Rahmglace mit Natur Joghurt garniert mit Früchten

Zumbach

Bananenglace, Passionsfrucht- Mango-Sorbet & Zitronensorbet
garniert mit exotischen Früchten

Odermatt

Appenzeller Alpenbitter Glace mit Orangensalat garniert mit Rahm

Lussi

Gruyère-Glace & Birnen-Sorbet garniert mit Birnenschnitz
Cracker & Rahm

Leuw

Zitronensorbet à la Hugo mit kandierten Zitronen
Holundersirup & Prosecco

Kayser

Mango-Passionsfruchtsorbet mit Passoa garniert mit Früchten

Imboden

Birensorbet garniert mit Früchten & Nidwaldner Williams

Vokinger „Engel-Coupe“

Stracciatella, Haselnussrahmglace & Birnensorbet mit Apfelkompott garniert mit Rahm

Rengger

Café-, Vanille-Rahmglace , Röteli- Kindschi- Glace mit Amarena- Kompott & Rahm

Zelger

Haselnuss-, Caramel- Rahmglace mit Nusscrumble garniert mit Früchten & Rahm

Glacearomen

Vanille, Café, Schokolade, Caramel, Erdbeer, Banane. Stracciatella, Joghurt-Erdbeer, Haselnuss, Crème Gruyère, Appenzeller, Röteli-Kindschi, Zitronensorbet, Birnensorbet, Mango-Passionsfruchtsorbet

Coupe 12.50 Fr. Minicoupe 9.50Fr. Kugel 3.60 Fr. Rahm 1.50 Fr.

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schokoladenkuchen mit weissem Kern und Zimtglace auf gebackenem Apfel	13.00
Sabayon mit Zwetschgen- Kompott, Vanilleglace und Streusel	12.00
Soufflé Schaumgefrorenes Grand- Marnier Soufflé	12.00
Vermicelles Marroni- Purée parfümiert mit Kirsch, dazu hausgemachte Meringue und Schlagrahm	11.00
Nesselrode Marroni- Purée parfümiert mit Kirsch, dazu Vanilleglace, hausgemachte Meringue und Schlagrahm	12.00
Käse kleine erlesene Auswahl von den lokalen Käsereien mit Feigen- Apfelsenf, Trauben und Früchtebrot	14.00