




# Frühlingspezialitäten

Rhabarber—Tiramisu  11.00

Quarkknödel mit Apfelfüllung   
dazu Vanillesauce mind. 15 Minuten 8.50 / 12.50

Holunder-Mascarpone­mousse   
im Knusperkörnchen,  
dazu saisonale Früchte 8.00 / 11.00

Käsekuchen   
mit Rhabarberkompott 8.50 / 12.50

# Dessert Klassiker

«PLUSPUNKT Eiskaffee»   
mit Z` GRAGGEN Kirsch und Schlagrahm 9.00 / 13.00

Schwyzer Apfelfladen   
dazu Vanille­glace & Nidlä 8.50 / 12.50

Warmer Schokoladenkuchen   
dazu Apfelsorbet & marinierte Erdbeeren 10.00 / 14.50

Veganes Schokoladen­mousse   
mit marinierten Erdbeeren 7.50 / 10.50

Genuss und Freude

GASTHAUS  
PLUS PUNKT




# Glace


Buurehof-Glace vom Gantlihof


Sonnenberg Arth

Familie Elisabeth und Fidel Kenel

Vanille-Rahmglace 

Schokoladen-Rahmglace 

Kaffee-Rahmglace 

Caramel-Rahmglace 


Erdbeer-Sorbet

Apfel-Sorbet

Pro Kugel 3.90


Portion Rahm 1.50


## Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

**Glutenhaltiges Getreide:** Weizen, Gerste, Roggen, Hafer oder   
Dinkel (Süssspeisen, Panaden)

**Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse 

**Schalenfrüchte:** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien 

**Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse   
(Gebäck, Panaden oder Süssspeisen)

**Milch, Rahm, Butter** und daraus gewonnene Erzeugnisse   
(Gebäck, Süssspeisen, Saucen)

Sollten die oben angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies uns bitte mit.

Sehr gerne werden wir mit Ihnen zusammen eine Lösung finden.

Genuss und Freude

GASTHAUS  
PLUS PUNKT

