

# Frühlingspezialitäten

Erdbeer Tiramisu 10.00

**Panna Cotta**  
mit marinierten Erdbeeren 9.50

**Weisses Tobleronemousse**  
mit Rhabarberkompott 9.00 / 14.00

Genuss und Freude



# Dessert Klassiker

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

**Coupe Romanoff**  
Vanilleglace mit marinierten Erdbeeren 9.50 / 12.00

**Coupe Danemark**  
Vanilleglace mit Schokoladensauce 9.50 / 12.00

**Caramelchöpfli**  
mit Rahm und Früchten 8.50

**Veganes Schokoladenmousse**  
mit marinierten Erdbeeren 7.50 / 10.50

**Vegane Brännli Creme**  
mit Caramel—Popcorn 7.50 / 10.50

Sollten bestimmte Inhaltsstoffe Allergien oder  
Unverträglichkeiten bei ihnen auslösen, teilen Sie uns dies bitte mit.  
Sehr gerne werden wir mit Ihnen zusammen eine Lösung finden.

# Glace

Buurehof-Glace vom Gantlihof  
Sonnenberg Arth  
Familie Elisabeth und Fidel Kenel

Vanille-Rahmglace

Schokoladen-Rahmglace

Kaffee-Rahmglace

Caramel-Rahmglace


Erdbeer-Sorbet

Zitronen-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

