

Lieber Gast

Lassen Sie sich verzaubern von unseren exklusiven Dessert-Kreationen, die wir frisch für Sie mit feinstem Glace und viel Liebe nach Art des Hauses zubereiten. Ganz bewusst haben wir Desserts in eher kleinen Portionen kreiert, damit Sie Ihren Besuch bei uns süss und mit Wohlgefühl abrunden können. Selbstverständlich servieren wir alle Desserts auf Wunsch mit Rahm. Auch die Glace-Sorte kann bei allen Kreationen nach Ihrer Wahl ausgetauscht werden. Und nun: einfach geniessen!



Hotel Bahnhof Näfels GL

Samstag und Sonntag geschlossen

Fam. Esthi und Kari Macher
Bahnhofstrasse 29
CH-8752 **Näfels**

Tel.: (0041)55 612 10 42
FAX: (0041)55 612 15 51

e-mail: macher@hotelbahnhof-naefels.ch
www.hotelbahnhof-naefels.ch



Eine runde SACHE



Vanille

Feinste Bourbon Vanille-Rahmglace veredelt mit Vanille-Samen aus Madagaskar



Chocolat

Cremige Schokoladen-Rahmglace mit knackigen Cremant-Schokolade-Stücken



Café

Klassische Rahmglace verfeinert mit einer auserlesenen milden Kaffeemischung



Amarena

Cremige Rahmglace mit typischen Amarena-Sauerkirschen



Tiramisù

Cremige Rahmglace Tiramisù mit in Kaffee getränkten Biscuits und einmarmorierter Kaffee-Sauce

Preis pro Kugel
Rahmzuschlag

Fr. 3.00
Fr. 1.50

Eine runde

SACHE



Zitronen Sorbet

Sonnengereifte Zitronen bilden die geschmackvolle und ausgewogene Grundlage für dieses erfrischende Sorbet



Zwetschgen Sorbet

Erfrischendes Zwetschgen Sorbet mit hohem Fruchtanteil verfeinert mit fruchtigen Zwetschgen-Stücken



Passionsfrucht/Ananas

Feinste Passionsfrucht vereint mit Ananas ergeben den frischen, fruchtigen Geschmack dieses exotischen Sorbets



Himbeer Sorbet

Hoher Himbeer-Fruchtanteil macht dieses Sorbet zu einem besonderen Geschmackserlebnis

Preis pro Kugel
Rahmzuschlag

Fr. 3.00
Fr. 1.50

Kleine Desserts

IM GLAS



Kreation FRONI

Eine Kugeln Zwetschgen-Sorbet, serviert mit
mit eingelegten Zwetschgen und
Vieille Prune
Fr. 8.50



Kreation Capucchino

Café- und Vanille-Rahmglace serviert mit
einem warmen Amaretto-Milchschaum
Fr. 9.50

Kleine Desserts

IM GLAS



Kreation Hugo

Zwei Kugeln Zitronen-Sorbet mit
Limetten-Holundersirup, frischer Pfefferminze
und einem Schuss Prosecco

Fr. 9.50



Kreation Baileys

Caramel- und Vanille-Rahmglace mit
Baileys übergossen, garniert mit
gebrannten Mandeln

Fr. 9.50

Coupe

KREATIONEN



Moelleux au chocolat

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit einer weissen Kaffee-Sauce und einer Kugel Amarena-Rahmglace

Fr. 9.50

Coupe

KREATIONEN



Schwarzwälder

Eine Kugel Kirsch-Rahmglace, serviert mit
Schokoladensauce und Kirschenkompott

Fr. 9.50

Coupe

KREATIONEN



Kreation Hawaii

Passionsfrucht-Ananas-Sorbet
und Vanille-Rahmglace, dazu
Mango-Sauce und Ananas-Salat

Fr. 10.50

Coupe

KREATIONEN



Lady Raspberry

Eine Kugel Himbeer-Sorbet, dazu eine
kleine Schnitte Framboisiers und
Schokoladenmousse mit Kirsch

Fr. 10.50

Saisonale

VERFÜHRUNGEN



Kreation Romanoff

Zwei Kugeln Vanille-Rahmglace, serviert mit
marinierten Erdbeeren und Rahm

Fr. 10.50

Saisonale VERFÜHRUNGEN

Portion Erdbeeren natur

Fr. 7.50

Portion Erdbeeren mit Rahm

Fr. 9.50

Portion Erdbeeren mir Rahm und Kirsch

Fr. 11.50

inkl. MwSt.