



## > DESSERT-SPEZIALITÄTEN

SeeHotel Gotthard  
Philippe Nanzer und Familie  
6353 Weggis  
[www.gotthard-weggis.ch](http://www.gotthard-weggis.ch)  
Tel. +41 41 390 21 14

## KLASSIKER

<b>Weggiser "Heisse Liebe"</b>	CHF 13.50
Warme Portwein-Kirschen mit Vanilleglacé und Rahm <i>Hot port infused cherries with vanilla ice cream &amp; whipped cream</i>	
<b>Hausgemachter Schoggikuchen mit Vanilleglacé und Rahm (glutenfrei)</b>	CHF 12.50
<i>Chocolate cake (gluten free) with vanilla ice cream and whipped cream</i>	
<b>Hausgemachte Cassata Napoli</b>	CHF 12.50
<i>Cassata Napoli with whipped cream</i>	
<b>Eiskaffee mit Rahm</b>	CHF 12.00
<i>Iced coffee sundae with whipped cream</i>	
<b>Weggiser Eiskaffee gerührt mit Rahm und einem Schuss Kirsch</b>	CHF 13.00
<i>Iced coffee sundae «Weggis Style» with Cherry Schnapps</i>	
<b>«Muus» au Chocolat mit Rahm</b>	CHF 12.50
<i>Chocolate mousse with whipped cream</i>	
<b>Apfel-Mandelkuchen* mit Rahm</b>	CHF 7.50
<i>Apple-almond pie with whipped cream</i>	

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Kinder Coupe "Lolly-Pop"</b>	CHF 7.50
Schoggi- und Vanilleglacé mit Rahm und Lolly Pop, lustig dekoriert <i>Chocolate and vanilla ice cream with whipped cream and Lolly Pop</i>	
<b>"Schoggi-Muus"</b>	CHF 7.50
Kleines Mousse au Chocolat mit Rahm <i>Small Chocolate mousse for kids</i>	

## UNSERE HAUSGEMACHTEN SORBETS

<b>Zitronen Sorbet / Lemon Sorbet mit Vodka/ with Vodka</b>	CHF 8.00 CHF 12.50
<b>Orangen Sorbet / Orange Sorbet mit Cointreau / with Cointreau</b>	CHF 8.00 CHF 12.50
<b>Himbeer Sorbet / Raspberry Sorbet mit Himbeergeist / with Raspberry Schnapps</b>	CHF 8.00 CHF 12.50
<b>1 Kugel Glacé / 1 scoop</b>	CHF 4.00
<b>Schoggisauce extra</b>	CHF 1.00
Vanille, Schoggi, Mocca, Orange, Himbeer, Zitrone <i>Vanilla, Chocolate, Coffee, Orange, Raspberry, Lemon</i>	
<b>Portion Rahm / Extra whipped cream</b>	CHF 2.00
<b>Coupe Denmark</b>	CHF 11.50
<b>Mini-Coupe Denmark</b>	CHF 8.50
<b>Bananen-Split</b>	CHF 12.50
<b>Mini Bananen-Split</b>	CHF 9.50

### FÜÜFLIBER – DESSERT...klein aber fein...

<b>Schweizer «Île flotant» (Brönnti-Crème und es Vanillechügeli)</b>	5.-
<i>Swiss «Floating island» caramel cream with vanilla ice-cream</i>	
<b>Es Öpfelchüechli mit Vanillesauce und echli Rahm</b>	5.-
<i>Small apple fritter with vanilla sauce and whipped cream</i>	

\* Nicht hausgemacht