



> DESSERT-SPEZIALITÄTEN

SeeHotel Gotthard
Philippe Nanzer und Familie
6353 Weggis
www.gotthard-weggis.ch
Tel. +41 41 390 21 14

KLASSIKER

Weggiser "Heisse Liebe" CHF 13.50

Warme Portwein-Kirschen mit Vanilleglacé und Rahm

Hot port infused cherries with vanilla ice cream & whipped cream

Hausgemachter Schoggikuchen CHF 12.50

mit Vanilleglacé und Rahm (glutenfrei)

Chocolate cake (gluten free) with vanilla ice cream and whipped cream

Hausgemachte Cassata Napoli CHF 12.50

Cassata Napoli with whipped cream

Burnt Basque Cheesecake CHF 15.00

Cremig verführerische Versuchung aus dem Baskenland

Creamy, delightful Basque cheesecake specialty

Eiskaffee mit Rahm CHF 12.00

Iced coffee sundae with whipped cream

Weggiser Eiskaffee gerührt CHF 13.00

mit Rahm und einem Schuss Kirsch

Iced coffee sundae «Weggis Style» with Cherry Schnapps

Mousse au Chocolat mit Rahm CHF 12.50

Chocolate mousse with whipped cream

***Apfel-Mandelkuchen mit Rahm** CHF 7.50

Apple-almond pie with whipped cream

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinder Coupe "Lolly-Pop" CHF 7.50

Schoggi- und Vanilleglacé mit Rahm und Lolly Pop, lustig dekoriert

Chocolate and vanilla ice cream with whipped cream and Lolly Pop

"Schoggi-Muus" CHF 6.50

Kleines Mousse au Chocolat mit Rahm

Small Chocolate mousse for kids

UNSERE HAUSGEMachten SORBETS

Zitronen Sorbet / Lemon Sorbet CHF 8.00

mit Vodka / with Vodka CHF 12.50

Orangen Sorbet / Orange Sorbet CHF 8.00

mit Cointreau / with Cointreau CHF 12.50

Himbeer Sorbet / Raspberry Sorbet CHF 8.00

mit Himbeergeist / with Raspberry Schnapps CHF 12.50

Zwetschgen Sorbet / Plum Sorbet CHF 8.00

mit Vieille Prune / with Vieille Prune CHF 13.50

1 Kugel Glacé / 1 scoop CHF 4.00

Vanille, Schoggi, Mocca, Orange, Himbeer, Zitrone, Zwetschgen

Vanilla, Chocolate, Coffee, Orange, Raspberry, Lemon, Plum

Portion Rahm / Extra whipped cream CHF 2.00

Coupe Denmark CHF 11.50

Mini-Coupe Denmark CHF 8.50

Bananen-Split CHF 12.50

Mini Bananen-Split CHF 9.50

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

Mini Panna Cotta mit Zwetschgenkompott und Rahm 5.-

Panna Cotta with plum compote and whipped cream

Es Öpfelchüechli mit Vanillesauce und echli Rahm 5.-

Apple fritter with vanilla sauce and whipped cream

* nicht hausgemacht