

Dessert



Liebe Gäste

Stets auf der Suche nach jenen Kreationen, die echte Freude und grossen Genuss bereiten, haben wir für Sie ein überraschendes Dessertangebot mit Emmi Glace zusammengestellt – der Schweizer Glace ohne Palmöl.

Natürlich hergestellt aus reiner Schweizer Milch, veredelt mit auserlesenen Zutaten, für einen wahren Genussmoment. Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Lassen Sie sich von unseren Dessertkreationen verzaubern!

Ihr Restaurant-Capriccio-Team

Emmi Glace - Die Schweizer Glace ohne Palmöl!

0115-7634-21



Restaurant Pizzeria Capriccio





Coupe Café glacé
CHF 14.50



Coupe Danmark
Vanille-Eis mit
Schokoladensauce und Rahm
*Glace vanille avec
sauce chocolat et chantilly*
CHF 14.50



Coupe Banana Split
Vanille-Eis mit Schokoladensauce,
Bananen und Rahm
*Glace vanille avec sauce chocolat,
banane et chantilly*
CHF 14.50



**Vanille
Vanille**



**Café
Café**



**Schokolade
Chocolat**



Coupe Capriccio
Pistazien-, Erdbeer- und Vanille-Eis
mit diversen Früchten und Rahm
*Glace pistache, fraise et vanille
avec fruits divers et chantilly*
CHF 14.50



Cassata

Cassata arrosée de Maraschino
Cassata mit Maraschino

CHF 9.50

Nature

CHF 7.50



**Sorbet Zwetschge
Sorbet Prune**



**Erdbeer
Fraise**



**Pistazie
Pistache**



Sorbet Zwetschge

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
Sorbet prune avec de la Vieille Prune

CHF 14.50

Ohne Alkohol / sans alcool

CHF 12.50



Frappés im Glas

Mit einem Aroma nach Wahl
Arômes selon vos désirs

CHF 9.00

Preis pro Kugel
Prix par boule
Rahmzuschlag
Supplément chantilly

CHF 4.20

CHF 1.50

inkl. MwSt. / T.V.A. incluse

