

restaurant schloss sargans

Dessertkarte

Coupe Amaretto

Amaretto-, Vanille- und Kaffee-Rahmglace

Mini CHF 8.50 CHF 12.00

Coupe Danmark

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce, Rahm

Mini CHF 8.50 CHF 12.00

Coupe Nostalgie

Vanille- und Zimt-Rahmglace, Zwetschgensorbet, heissen Zwetschgen

Mini CHF 8.50 CHF 12.00

Coupe Gräfin Agnes

Vanille-, Erdbeer-Rahmglace serviert mit warmen Beeren

Mini CHF 8.50 CHF 12.00

Coupe Bahia

Schokoladen- und Bananen-Rahmglace mit Bananenscheiben

Mini CHF 8.50

CHF 12.00

Coupe Bananensplit

Vanille-Rahmglace, Bananen und Schokoladensauce

CHF 12.00

Sorbet Colonel

Zitronensorbet mit Wodka

CHF 13.00

Sorbet Vieille Prune

Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune

CHF 13.00

Sorbet Trauben

Traubensorbet mit Marc

CHF 13.00

Hausdessert

Glace und Sorbet mit Früchten garniert

CHF 15.00

Eiskaffe nach Art des Hauses

Kaffee-Rahmglace

CHF 9.80

Mit Baileys

CHF 12.00

Gratin (saisonal)

CHF 15.00

Hausgemachter Apfelstrudel warm

mit Vanillesauce oder Rahm

CHF 9.00

Hausgemachter Apfelstrudel warm mit Vanilleglace

CHF 10.50

Fruchtsalat frisch mit Rahm oder Kirsch

CHF 14.00

Käseteller mit drei Sorten

CHF 15.00

Dessert Surprise

Dessertteller mit verschiedenen Köstlichkeiten

CHF 16.00

Toblerone-Schokoladenmousse garniert mit Früchten

CHF 15.00

Geisterstunde

Crêpes gefüllt mit in Calvados mariniertem Apfel, 1 Kugel Vanilleglace

CHF 16.00

Pralinen gemischt

CHF 14.00

Unsere Glace- und Sorbet-Aromen

- | | | | |
|--------------------|------------------|-----------------|------------|
| - Vanille | - Café Glace | - Schokolade | - Zimt |
| - Banane | - Amaretto | - Walnuss | - Erdbeere |
| - Zwetschgensorbet | - Zitronensorbet | - Traubensorbet | |

Preis pro Kugel

CHF 3.50

Rahmzuschlag

CHF 2.00

Dessertwein-Empfehlung

La Sara, Scheurebe

35cl

CHF 85.00

Weingut Davaz Fläsch: Überwältigender Duft nach reifen Tropenfrüchten, Ananas, Banane, Lychees und Lindenblüten. Der Wein ist cremig weich, saftig und schmeichelt trotz sehr hoher Konzentration. Passt hervorragend zu rezenten Blauschimmel-Käsen wie Roquefort oder Gorgonzola sowie zu süssen Desserts.