

DESSERTKARTE

HAUSGEMACHTES

Frischer Fruchtsalat mit Mangosorbet 13.00

Wiener Eiskaffee mit Rahm 9.50

*„Wird mit frisch gebrautem Kaffee zubereitet,
ist nicht zu süß – ein echter Klassiker aus Wien!“*

Quarkmousse mit Erdbeersalat 11.50

„Achtung, kann süchtig machen!“

Lauwarmer Schoggikuchen mit Rahm 10.50

zusätzlich eine Kugel Vanilleglace 13.50

Saisonales Tiramisu 11.50

*„Ob mit Orangen, Rhabarber, Erdbeeren oder Marroni,
ein Tiramisu hat immer Platz.“*

Gebrannte Crème im Weckglas 6.00

„Cheesecake mit Blaubeersauce“ 12.00

„New Yorker feeling in Luzern“

Schlosskäseteller der Käserei Wäspi 17.50

*„Vier ausgewählte Topkäsesorten: Toggenburger
Chällerhocker, Berner Oberländer Schynige Platte,
Stanser Fladä und französischer Blauschimmelkäse
Saint Agur – für jeden Käsefan ein absolutes Muss!“*

AUS DER EISTRUHE

Glace pro Kugel	3.50
auf Wunsch mit Rahm	+1.50

RAHMGLACE

- /// Vanille
- /// Schokolade
- /// Stracciatella
- /// Café
- /// Kokos
- /// Joghurt-Waldbeeren

SORBET

- /// Mango
- /// Limone
- /// Litschi
- /// Passionsfrucht