



# Schweizer Bootschaft BISTRO.

## Unser exklusives Mövenpick Eis

### CARAMELITA CREAM

Mit echten Schweizer Rahmkaramellen.

Ein sehr exzellenter Begleiter zu unserer Engadiner Nusstorte



### WEISSE VANILLE MARACUJA

Sommerliche Komposition aus cremigem Bourbon Vanille-Eis, fruchtiger Maracujasauce und saftigen Stückchen der Totapuri Mango.



### MAPLE WALNUT

Mit echten Walnusstückchen



### FROZEN YOGURT

Unwiderstehliche Kreation für den erfrischenden Genuss – natürlich im Geschmack



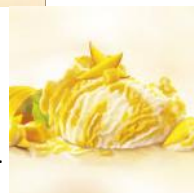
### CHOCOLATE CHIPS

Mit extra vielen knackigen Schokoladenstückchen.



### CRÉME MANGO JOGHURT

Die fruchtige Note von reifen Totapuri-Mangos und die cremige Frische von fettarmem Joghurt verbinden sich hier zu einer einzigartigen sommerlich-fruchtigen Eiskomposition.



### ZIMT PFLAUME

Köstliches Zimteis und Bourbon Vanilleeis kombiniert mit einem fruchtigen Pflaumencocktail (Wintereis).



Preis pro Kugel im Bistro: **2,00 EUR**

Diese Eissorten können Spuren von anderen Nüssen, Erdnüssen, Weizen und Ei enthalten.



# Schweizer Bootschaft BISTRO.

## ESPRESSO KROKANT

Köstliches Espressoeis mit knusprigem Haselnusskrokant.



## VANILLE APRIKOSE ROSMARIN

Eine fruchtig-cremige Komposition aus Bourbon-Vanille-Eis mit Quark, verfeinert mit sonnengereiften Aprikosen.

Kann Spuren von Nüssen und Ei enthalten.



## BRATAPFEL VANILLE

Unser neues Wintereis!

Wunderbare Komposition von Bratapfel, Vanille und Zimt.



## CREME MASCARPONE NEKTARINE

Fruchtigem Nektarinenpüree und aromatischen Nektarinenstückchen. Sommerliche Komposition aus feinem Nektarinenfruchteis und cremigem Eis Mascarpone



Weitere Sorten: **Bourbon Vanille**

Preis pro Kugel im Bistro: **2,00 EUR**

Diese Eissorten können Spuren von anderen Nüssen, Erdnüssen, Weizen und Ei enthalten.



## Schweizer Bootschaft BISTRO.

### Schweizer Dessert-Spezialitäten

#### Vermicelles:

EUR 8,00

Schweizer Würmchen

selbstgemachtes Maronenmus wie Spaghetti auf einer Kugel  
Bourbon Vanilleeis und Sahnetupfer



#### Aeschers-Höhlen-Meringues

EUR 7,50

Ein süßer Traum aus Schaum-Baiser und eine Kugel Eis  
von Rahm (Sahne) umhüllt. Wir haben es für Sie im  
Aescher-Waldkirch Berggasthaus (nahe Appenzell)  
entdeckt.





## Schweizer Bootschaft BISTRO.

### **Toblerone-Schoko-Törtchen** **EUR 6,50**

hausgemachtes Schokotörtchen mit Toblerone Schokolade, lauwarm serviert.

Unsere Eiscreme-Empfehlung: Chocolate Chips, Bourbon Vanille, Caramelita Cream, Espresso Krokant oder Gebrannte Mandel

### **Eiscreme Aufpreis:** **EUR 2,00**

### **Engadiner Nußtorte mit Caramelita Cream** **EUR 7,50**

....eine perfekte Kombination von Karamell im Haus Gebacken mit karamellisierten kalifornischen Walnüssen und dazu das passende Mövenpick Premium-Eis mit Stücken von Schweizer Sahnekaramell.



### **Luzerner Birnenweggen mit Rahm** **EUR 5,50**

Hefegebäck mit Dörrbirnen. Luzerner Spezialität welche als kulinarisches Erbe der Schweiz gilt



## Schweizer Bootschaft BISTRO.

**Pflaumenkompott mit Zimt Pflaume Eiscreme** EUR 7,50

Warmes Nest von selbstgemachtem  
Pflaumenkompott



### **Frische Waffeln**

ganz nach Wunsch,  
pur, mit Puderzucker



EUR 2,50

+ Obst (Marillen, Pflaumen) EUR 1,50

+ eine Kugel Mövenpick Premium-Eis Ihrer Wahl EUR 2,00

+ Schlagsahne EUR 0,50