



Schweizer Bootschaft BISTRO.

Unser exklusives Mövenpick Eis

CARAMELITA CREAM

Mit echten Schweizer Rahmkaramellen.

Ein sehr exzellenter Begleiter zu unserer Engadiner Nusstorte



GEBRANNT MANDELN

Mandeleis mit unserem Krokant von Kirmesmandeln



MAPLE WALNUT

Mit echten Walnusstücken



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.



ANANAS THAI-BASILIKUM

Mit feiner Kokosnote und exotischem Thai-Basilikum.

Köstliches Ananaseis mit aromatischen Ananasstückchen, feiner Kokosnote und exotischem Thai-Basilikum.



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:

€ 7,00

Schweizer Würmchen

selbstgemachtes Maronenmus wie Spaghetti auf einer Kugel
Bourbon Vanilleeis und Sahnetupfer



Aeschers-Höhlen-Meringues

€ 6,50

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. Lauwarm serviert mit einer Kugel Mövenpick Eis Ihrer Wahl.

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

Engadiner Nußtorte mit Caramelita Cream

EUR 6,50

....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

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



Schweizer Bootschaft BISTRO.

Pflaumenkompott mit Zimt Pflaume Eiscreme EUR 7,00

Warmes Nest von selbstgemachtem
Pflaumenkompott



Frische Waffeln

ganz nach Wunsch,
pur, mit Puderzucker



- + Obst (Marillen, Pflaumen) EUR 1,50
- + eine Kugel Mövenpick Premium-Eis Ihrer Wahl EUR 2,00
- + Schlagsahne EUR 0,50