

		midi	maxi
	Dessert		
	Eiskaffee „Wartegg“	12.90	16.00
	Hausgemachtes, gerührtes Kaffee- glace mit Amaretto		
	Sauerrahmglace mit Passionsfruchtsauce	12.90	16.00
	„unsere Hausspezialität“		
	Crema Catalana		15.50
	Spanische Spezialität mit Zuckerkruste		
	Birne & Schokolade		18.50
	Variation von Birne & Schokolade Birnen Sorbet, pochierte Birne Schokoladenmousse		
Ab zwei Personen	Crêpes Suzette		25.00
	Am Tisch flambierte Pfannkuchen Caramel Orangen Sauce Vanilleglace Zubereitungszeit dauert ca. 20 Minuten		p. Pers.
	Assortierte Käseauswahl		19.50
	Auswahl von Schweizer Käsen		
	Kugel Glacé oder Sorbet		4.50
	Rahmglace: Vanille/Schokolade/Kaffee/Sauerrahm/Erdbeer Sorbet: Zitrone/Mango/Birne Fragen Sie nach weiteren Aromen		
	Zuschlag für Rahm		2.00

Begleiter zum Dessert

„Chic“ Thurgauer Schaumwein
aus Chardonnay & Pinot noir Trauben

10 cl 9.50

Affogato al Caffè

Espresso mit einer Kugel Vanilleglace

10.00

Kaffee mit Geist

Kaffee Jules

Thurgauer Golden mit Rohzucker erwärmt,
mit Kaffee übergossen, serviert mit Rahmhaube

2 cl 15.00

Irish Coffee

Erhitzter Irish Whisky, Rohzucker, Kaffee,
& Rahmhaube

2 cl 15.50

Heisse Witwe

Amaretto erwärmt, mit Kaffee aufgefüllt,
dazu 1 Kugel Vanilleglace mit Rahm garniert

2 cl 15.50