

Lieber GAST

Lassen Sie sich verzaubern von unseren exklusiven Dessert-Kreationen, die wir frisch für Sie mit feinstem Glace und viel Liebe nach Art des Hauses zubereiten. Ganz bewusst haben wir Desserts in eher kleinen Portionen kreiert, damit Sie Ihren Besuch bei uns süss und mit Wohlgefühl abrunden können. Selbstverständlich servieren wir alle Desserts auf Wunsch mit Rahm. Auch die Glace-Sorte kann bei allen Kreationen nach Ihrer Wahl ausgetauscht werden. Und nun: einfach geniessen!

KUH

Restaurant Kuh
Tramstrasse 31
5034 Suhr
062 842 36 31
info@restaurantkuh.ch



Mini Dänemark
Vanille Rahmglace,
Schokoladensauce
und Rahm
CHF 6.00



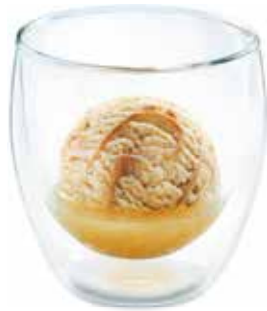
Mini Hot Berry
Vanille Rahmglace,
heisse Waldbeeren
und Rahm
CHF 6.00



Mini Baileys
Café-Rahmglace,
Baileys
und Rahm
CHF 8.00



Espresso Royal
Espresso &
Vanille-Rahmglace
CHF 6.00



Whisky Royal
Whisky &
Irish Cream-Rahmglace
CHF 8.00



Alexander
Caramel-Rahmglace, Caramel-Topping,
Caramel-Biscuit und Rahm
CHF 6.00



Absinthe Royal
Vieille Prune de Bourgogne,
Absinthe-Rahmglace
CHF 8.00



Vieille Prune Duett
Vieille Prune &
Zwetschgen-Sorbet
CHF 8.00



Colonel Fresh
Vodka &
Zitronen-Sorbet
CHF 8.00



Irish butter coffee
Irish Cream-Rahmglace,
Espresso und Rahm
CHF 6.00



Röteli Duett
Röteli Likör &
Röteli-Rahmglace
CHF 8.00



Eiercognac Royal
Eiercognac &
Vanille-Rahmglace
CHF 8.00



Virgin Mojito on ice
Zitronen-Sorbet, Gin,
Limetten und frische Minze
CHF 8.00



Passoa Duett
Passoa &
Mango-Sorbet
CHF 8.00



Willhelm Tell

Vanille & Caramel salé-Rahmglace,
Apfelmus und Petit-Beurre
CHF 6.00



Mini Romanoff(Saison)

Vanille-Rahmglace, marinierte
Erdbeeren und Rahm
CHF 6.00



Moelleux au chocolat

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Vanille-Rahmglace

CHF 11.00

Für unsere
KLEINEN GÄSTE



Coupe Clown
Vanille-Rahmglace mit
Smarties und Rahm
CHF 5.00

Eine runde SACHE



Vanille

Feinste Bourbon Vanille-Rahmglace
veredelt mit Vanille-Samen
aus Madagaskar



Caramel

Feinstes Caramel-Rahmglace
kombiniert mit verführerischen
Rahm-Caramel-Stücken



Chocolat

Cremige Schokoladen-Rahmglace
mit knackigen
Cremant-Schokolade-Stücken



Absinthe

Feinstes Rahmglace veredelt
mit klassischem Kübler-Absinthe
aus dem Val-de-Travers



Café

Klassische Rahmglace verfeinert
mit einer auserlesenen,
milden Kaffeemischung



Vanille & Caramel salé

Cremiges Vanille-Rahmglace
in harmonischer Verbindung mit
einer leicht gesalzenen Caramel-Sauce

Preis pro Kugel

CHF 3.00

Rahmzuschlag

CHF 2.00

Eine runde SACHE



Irish Cream

Die verführerische Süsse von Irish Cream
in perfekter Harmonie mit
zartschmelzender Rahmglace



Röteli

Cremige Rahmglace mit echtem
Kindschi-Röteli, durchzogen
mit einer Kirschen-Röteli Sauce



Mango Sorbet

Aufregend-exotisches Sorbet mit hohem
Mango-Fruchtanteil, verfeinert mit reifen,
saftigen Mango-Stücken



Zwetschgen Sorbet

Efrischendes Zwetschgen Sorbet mit
hohem Fruchtanteil, verfeinert mit
fruchtigen Zwetschgen-Stücken



Zitronen Sorbet

Sonnengereifte Zitronen bilden die
geschmackvolle und ausgewogene
Grundlage für dieses erfrischende Sorbet

Preis pro Kugel

CHF 3.00

Rahmzuschlag

CHF 2.00

inkl. MwSt.

Für detaillierte Informationen zu allen enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an Ihren Gastgeber.