

# Dessertkarte Winter

## Süsse Nachrichten

Klassiker, die (fast) jeder kennt

Bananensplit 14.00  
*Vanilleglacé mit frischer Banane,  
serviert mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplittern*

Coupe Dänemark 14.00  
*Vanilleglacé mit Schoggisauce und Rahm*

*Dessert Coupe* 11.00

Latte Macchiato 11.00  
*Eiskaffee mal anders. Im Glas serviert,  
welches Sie dann gerne mit nach Hause nehmen können*

*Kleiner Macchiato* 7.00

Schoggimousse 14.00  
*Hausgemacht und immer wieder gut!  
Aus weisser und dunkler Toblerone*

*Kleinere Mousse* 11.00

Winter Coupes

Coupe Jamaika 14.00  
*Baumnuss Glacé mit Ananas-Rosinenragout, mit Rum verfeinert,  
garniert mit einer Wolke aus geschlagenem Rahm  
und karamellisierten Baumüssen mit Fleur de Sel*

*Dessert Coupe* 11.00

Swiss Coupe 14.00  
*Haselnuss Glacé mit würzigem Karotten Ragout,  
verfeinert mit Baileys, hausgemachtem Rüblikuchen  
und einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm,  
garniert mit kandierten Schokoladen-Orangenstäbchen*

*Dessert Coupe* 11.00

Waid Dream 14.00  
*Cremiges, weisses Schokoladen Glacé mit Schokoladen Sauce,  
und Cookies Stücken, garniert mit einer Wolke  
aus frisch geschlagenem Rahm*

*Dessert Coupe* 11.00

Dr. Bircher's Müesli

Hausgemachtes Birchermüesli 9.50  
*Ob zwischendurch, danach oder einfach so!*

S'Grosses Birchermüesli 12.50

# Dessertkarte Winter

## Süsse Nachrichten

Streuselkuchen Grossmutter's Art 6.00  
*Je nach Wetter und Marktangebot*

*Mit Rahm* 8.00

Hausgemachte Torten und Kuchen 8.50  
*Für Sie tagtäglich frisch zubereitet.*  
*Fragen Sie unser Servicemitarbeiter/innen*  
*oder schauen Sie selbst in unserer **Kuchenvitrine** im Eingangsbereich*

Cremschnitte „Die Waid“ 7.00  
*Mit Kirschwasser parfümiert.*  
*Ein Traum für alle Cremschnitten- Fans!*

Früchtewähe 6.00  
*Jeden Tag frisch zubereitet*

*Mit Rahm* 8.00

## Süsser Winter

Hausgemachtes Caramelköppli 9.80  
*Ein Klassiker der Schweizer Küche!*  
*Garniert mit Rahmwolke und Früchten*

Panna Cotta Maltaise 14.50  
*Hausgemachtes Orangen-Panna Cotta,*  
*verfeinert mit Grand Marnier,*  
*begleitet von würzigem Orangensalat mit Chili,*  
*garniert mit karamellisierten Baumüssen*

Süssmostcreme „Thurgauer Art“ 13.80  
*Hausgemachte Süssmostcreme, verfeinert mit Joghurt,*  
*begleitet von im Butter gebratenen Apfelschnitzen*  
*und Pistazien Cookies, garniert mit Rahmwolke*

Meringue Glace „Chantilly“ 14.00  
*Riesen Meringues mit Vanille- und Erdbeerglacé,*  
*garniert mit Schlagrahm und frischen Früchten*

Meringue „Chantilly“ 11.00  
*Riesen Meringues mit Schlagrahm und saisonalen Früchten*

## Dessertkarte Winter

|  |       |
|--|-------|
| Süsse Nachrichten  |       |
|  |       |
| Variation von Café und Schokolade<br><i>Bayerische Kaffeecreme und französisches Schokoladenmousse<br/>begleitet von Espresso Glacé<br/>und hausgemachter, weisser Schokoladen Sauce</i> | 15.00 |
|  |       |
| Stollen Pudding<br><i>Hausgemachter Pudding<br/>von der sächsischen Weihnachtsstolle<br/>Probieren lohnt sich!</i>   | 11.50 |
|  |       |
| Glühwein Parfait<br><i>Unser hausgemachter Glühwein in seiner kalten Version!<br/>Ein cremiges Glühweinparfait<br/>begleitet von Bratapfel Chutney</i>                                   | 13.90 |
|  |       |
| Gianduja Schnitte<br><i>Haselnuss-Nougatcrème kombiniert mit Bitterschokolade<br/>und hausgemachtem Biskuit<br/>begleitet von mit Grand Marnier marnierten Orangen</i>                   | 15.00 |
|  |       |
| Ananas „Miss Philipp“<br><i>In Butter gebratene Ananasscheibe mit Kokosraspeln,<br/>begleitet von hausgemachtem Kokosnuss- und Karamell Mousse</i>                                       | 15.20 |
|  |       |
| Sacher Törtchen „Die Waid“<br><i>Hausgemachtes Sacher Törtchen<br/>begleitet von cremigem Mango Mousse und Kokos Glacé</i>   | 14.60 |
|  |       |
| Café Gourmand<br><i>Ein Café Ihrer Wahl, begleitet von kleinen Friandise.<br/>Genau das Richtige zum Abschluss eines feinen Essens!</i>  | 9.80  |
|  |       |

# Dessertkarte Winter

## RAHMGLACE

*Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mocca, Weisse Schokolade,  
Banane mit Schokochips, Baumnuss*

## SORBETS

*Zitrone, Mango, Blutorange, Ananas, Passionsfrucht*

*Eine Kugel Glacé Fr. 3.80*

*Rahmzuschlag Fr. 2.00*

***Unser Glacé wird mit frischen Früchten garniert***

## FRAPPE

*Aroma Ihrer Wahl Fr. 11.00*

## UNSERER SORBETS

*(jeweils 3 Kugeln)*

|                                     |                  |
|-------------------------------------|------------------|
| <i>Zitronen Sorbet nature</i>       | <i>Fr. 10.00</i> |
| <i>mit Wodka</i>                    | <i>Fr. 14.00</i> |
| <i>mit rotem Wodka</i>              | <i>Fr. 14.00</i> |
| <br>                                |                  |
| <i>Mango Sorbet nature</i>          | <i>Fr. 10.00</i> |
| <i>mit Tequilla</i>                 | <i>Fr. 14.00</i> |
| <br>                                |                  |
| <i>Blutorangen Sorbet nature</i>    | <i>Fr. 10.00</i> |
| <i>mit Campari</i>                  | <i>Fr. 14.00</i> |
| <br>                                |                  |
| <i>Passionsfrucht Sorbet nature</i> | <i>Fr. 10.00</i> |
| <i>mit Passoa</i>                   | <i>Fr. 14.00</i> |
| <br>                                |                  |
| <i>Ananas Sorbet nature</i>         | <i>Fr. 10.00</i> |
| <i>mit dunklem Rum</i>              | <i>Fr. 14.00</i> |