

# Süsse Versuchung



Die Coupes sind in grossen und kleinen Portionen erhältlich.  
Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

# Coupe Träumli

Für 6.-  
gibt es den  
Träumli-Becher  
für Zuhause



Waldbeer-Joghurtglace  
mit Naturejoghurt  
und Meringuesplittern

12.00 / 9.80

# Coupe Romanoff

erhältlich von Mai bis Juli



Vanille- und Erdbeerglace  
mit frischen Schweizer Erdbeeren  
und Rahm

12.90 / 11.20

# Coupe Weid



Vanille-, Schoggi- und Stracciatellaglace  
mit einem Schuss Baileys  
und Rahm

12.40 / 10.70

# Coupe Wissigstock



Vanilleglace mit warmer Schoggisauce  
und Rahm

12.00 / 9.80



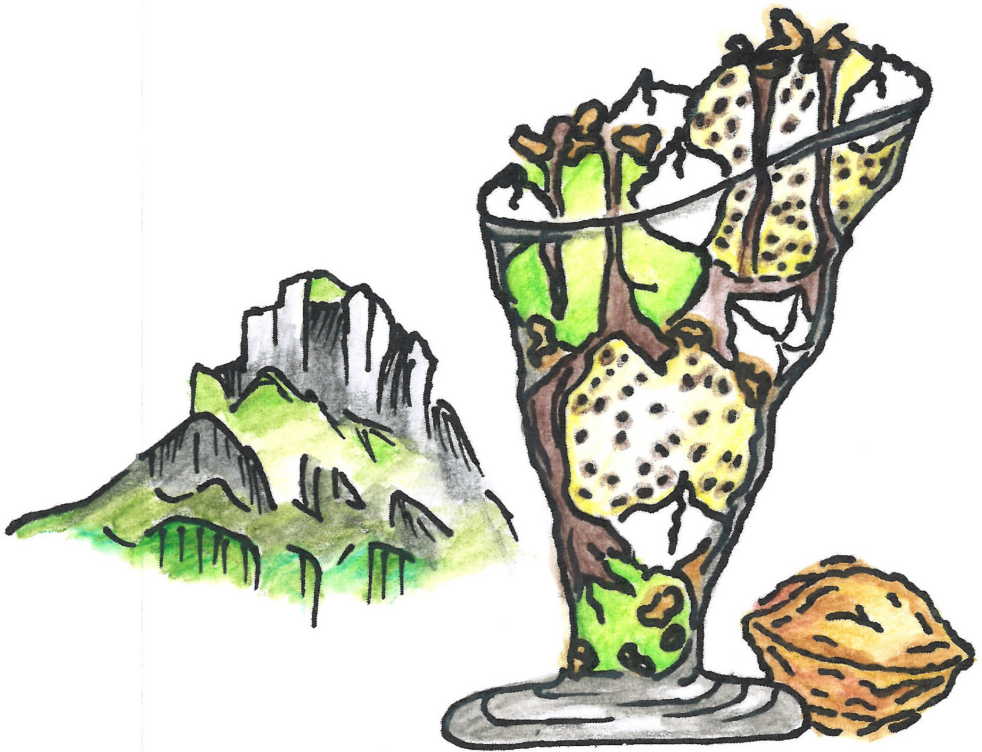
# Coupe Rütli



Frischer Fruchtsalat mit Vanille-,  
Erdbeer- und Waldbeer-Joghurtglace  
mit Rahm

12.00 / 10.20

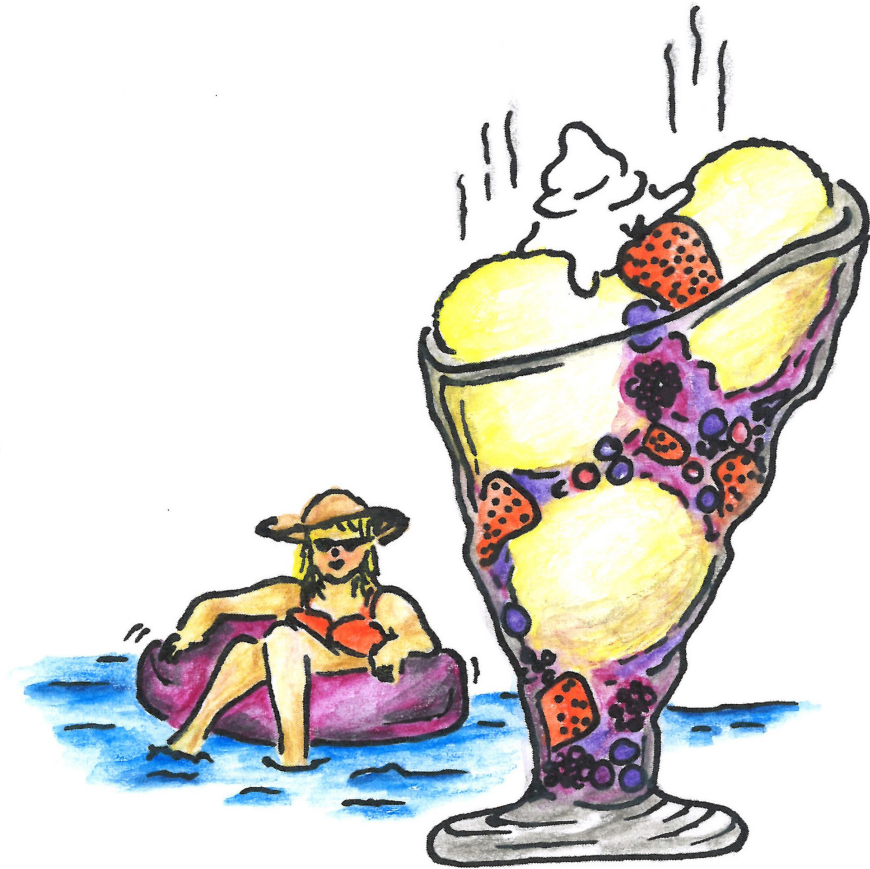
# Coupe Niederbauen



Pistache- und Stracciatellaglace  
mit Nusskrokant, Schoggisauce  
und Rahm

12.00 / 10.20

# Coupe Seeliblick



Vanilleglace mit heissen Beeren  
und Rahm

12.00 / 10.20



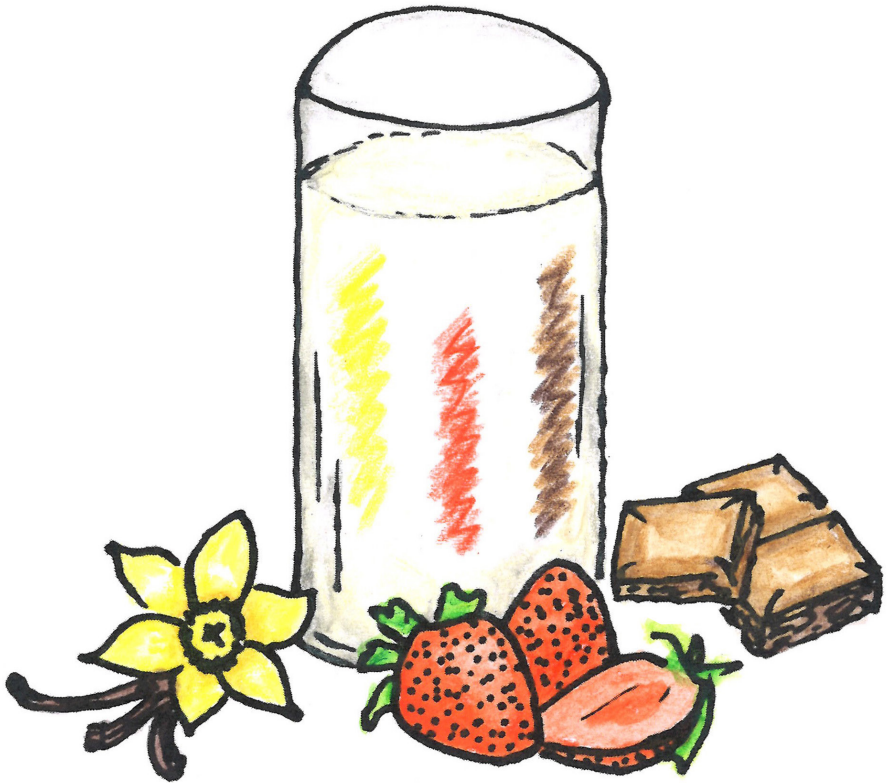
# Coupe Tannwaldfit



Himbeer-, Mango-  
und Zitronensorbet  
mit Früchtegarnitur

12.00 / 10.20

# Frappée



Milkshake  
mit Vanille-, Erdbeer-,  
oder Schoggiplace

8.50

# Eiscafé



Gerührtes Moccaglace  
mit Rahm und Kirsch

11.50

# Coupe Bananensplit



Vanilleglace mit warmer Schoggisauce,  
Banane, Mandelsplittern und Rahm

12.00

# Kindercoupe «voll cool»







Kugeli Glace nach Wahl  
mit Smarties und Rahm



# Kugel



Himbeersorbet   
Erdbeere   
Waldbeer-Joghurt   
Mangosorbet 

Zitrone   
Schokolade   
Vanille 



Pistache   
Mocca   
Stracciatella 

---

## Träumliglace des Monats

Das aktuelle Angebot verrät dir  
gerne unser Servicepersonal.

---

1 Kugel	3.90
2 Kugeln	7.20
3 Kugeln	9.60
Rahm	+1.50

# Desserts

Hausgemachter Schokoladenbrownie  
mit Vanilleglace und frischen Beeren 10.50

Hausgemachter Cheesecake  
mit weisser Schokolade und Blaubeeren 9.50

Apfel-Rhabarber Crumble  
mit Vanilleglace 10.50

Coupe Nesselrode  12.50 / 10.50  
Vermicelle mit Vanilleglace,  
Meringue und Rahm

Vermicelles  11.00 / 9.50  
mit Meringue und Rahm

Hausgemachte, süsse Spezialitäten  
kannst du in unserer Vitrine bestaunen

---

## Moscato D'Asti DOCG Nivole

Ein zart perlender, leichter, süsser  
und fruchtiger Schaumwein.

1 dl 10.50  
3.75 dl 32.00

---

✓ = vegan

 = glutenfrei

 = saisonal

WIR SIND STOLZ AUF UNSER  
GLACE VON DOLCE AMORE AUS KÜSSNACHT

## Was macht dieses Glace so besonders?

100% Natürlichkeit aus Handarbeit!

Das bedeutet: keine zugesetzten Aromen,  
natürliche Inhaltsstoffe (Früchte, Gewürze)  
keine Farbstoffe und garantiert kein Palmöl.

In das Glace kommt nur das, was auch in ein Glace gehört.

Die Kreationen entstehen aus leichten und  
gesunden Rezepturen: mit weniger Zucker und weniger Fett  
als handelsübliche Industrieglace.

Nachhaltigkeit wird bei Dolce Amore sehr hoch  
geschrieben! Der regionale Biohof von Familie Greter,  
Oberrömerswil aus Küssnacht/Greppen und  
die ChäsHütte Meierskappel liefern die Milch und den  
Rahm für das Glace.

Denn Gutes kann so nahe sein!



Illustrationen von Angi Schori

*Angi Schori, Seelisberg Apr '19*