



# RESTAURANT WART

TRADITION MIT WEITSICHT

Geschätzter Gast

Stets auf der Suche nach jenen Kreationen, die echte Freude und grossen Genuss bereiten haben wir für Sie Schweizer Glace ohne Palmöl zusammengestellt. Natürlich hergestellt aus reiner Schweizer Milch, veredelt mit auserlesenen Zutaten, für einen wahren Genussmoment. Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Lassen Sie sich von unseren Dessertkreationen verzaubern!

Ihr WART-Team



## «Süsse Auszeit»

Crème Brûlée - französischer geht es wohl kaum. Das Dessert klingt nicht nur edel, es schmeckt auch genauso verführerisch, wie es sich anhört. So schmeckt französische Tradition!

**Apfel Crème Brûlée**  
mit Nidlezältliglace 16.00

**Vermicelles mit Vanilleglace**  
Meringue und Schlagrahm 15.50 / klein 12.50

**Vermicelles**  
mit Schlagrahm 12.50 / klein 10.50

Vor Kuchen kannst du nicht nicht verstecken, er findet dich

**Lauwarmer Schokoladenkuchen**  
mit Vanille-Kürbiskernölglace, karamellisierten Kürbiskernen und Ice-Trauben  
16.00

1915 wurde die Zuger Kirschtorte erfunden, ein wichtiges Stück Zuger Kulturgut:

**Treichler Zuger Kirschtorte 9.80**

Die Trester für den Grappa Ticino stammen aus den Weinbergen der italienischen Schweiz. Da sich die Aromen vorwiegend in den Häuten befinden, sind Grappe meist aromaintensiv. Die Traubensorte Merlot gibt dem Produkt die besondere Würze und Frucht. Ein Genuss erlebnis der besonderen Art.

**Hausgemachtes «Suser»-Sorbet mit Rosmarin und  
Etter Grappa Ticino Merlot Barrique 12.00**



### Coupe Danmark

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm 12.50 / 10.50

Die Wiener mögen ihn am Liebsten so

### Gerührter Ice Café

Klassischer Eiskaffee mit Kirsch vom Etter und Rahm 14.50  
ohne Kirsch 11.00

### Affogat al Caffé

Vanille-Rahmglace mit Espresso 8.50

### Geniesser Coupe

Quitten-, Zwetschgen- und Zitronen-Sorbet  
mit Vieille Williams vom Etter, garniert mit Früchten 14.50

### Coupe Happy Day

Haselnuss-Caramel, Choco-Brownies- und Vanille-Rahmglace  
mit Rahm und Schokoladensauce 13.50

Meringues mit Rahm 10.50 / 8.50

Meringues mit Vanille-Rahmglace und Rahm 13.50 / 11.50



Coupe Baileys  
Vanille- und Café-Rahmglace  
mit Baileys und Rahm 14.50 / 12.00

Sorbet Zitrone  
Zitronen-Sorbet  
mit Hünenberger Ginfinity Gin 14.00 / 11.00

Sorbet Zwetschghe  
Zwetschgen-Sorbet  
mit Vieille Prune 14.00 / 11.00

Sorbet «Suser»  
Sauser-Sorbet  
mit Prosecco 14.00 / 11.00



## Für den kleinen «Gluscht»

Sorbet Zitrone  
Sorbet Quitten mit herbstlichen Gewürzen \*  
Sorbet Zwetschge  
Vanille-Rahmglace  
Café-Rahmglace  
Choco-Brownies-Rahmglace  
Nuss-Caramel-Croquant-Rahmglace  
Nidlezälltliglace \*  
Sorbet «Suser» mit Rosmarin \*

Preis pro Kugel 4.00  
\* Preis pro Kugel 5.50  
Portion Schokoladensauce 1.50  
Rahmzuschlag 1.50

Vanille-Kürbiskernölglace 8.00