



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



Die süsse Küche macht Gross und Klein glücklich

Schoko-Terrine, in Frankreich auch *Marquise au chocolat* genannt ist eine geeiste *Mousse au chocolat*. Die moderne Schoko-Terrine wird nach der Herstellung geeist, was zu Lebzeiten der *Marquise* sicher nicht einfach war.

16.00

Zimt und Vanille schmeicheln der Seele
Sämige Zimtglace mit warmen Zwetschgenröster

11.00 / 15.00

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

Treichler Zuger Kirschtorte

11.00

Ein Genusslebnis der besonderen Art:

Hausgemachtes Exotisches Ananas Limettensorbet
mit Etter RUM 1823

Der Inhalt spricht für sich: voller, reicher Körper, Orange, Süssholz und flüchtige Holznoten, Karamell. Vollendet mit langem, wärmendem Finale.

12.00

Unser Schweizer Käsespezialitäten auf Schieferstein werden Sie begeistern. Dazu servieren wir Ihnen ein hausgemachtes Fruchtebrot und Zwetschgen-Senf.

24.50



Coupe Danmark

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm 11.00 / 14.50

Die Wiener mögen ihn am Liebsten so

Gerührter Ice Café

Klassischer Eiskaffee mit Kirsch vom Etter und Rahm 15.00
ohne Kirsch 11.00

Affogat al Caffé

Vanille-Rahmglace mit Espresso 9.00

Coupe Happy Day

Noisettes-Caramel-Croquant-, Choco-Brownies- und Vanille-Rahmglace
mit Rahm und Schokoladensauce 16.00

Meringues mit Rahm 9.00 / 11.00

Meringues mit Vanille-Rahmglace und Rahm 11.00 / 14.50



Coupe Baileys
Vanille- und Café-Rahmglace
mit Baileys und Rahm 12.00 / 16.00

Sorbet Zitrone
Zitronen-Sorbet
mit Hünenberger Ginfinité Gin 12.00 / 15.00

Sorbet Zwetschge
Zwetschgen-Sorbet
mit Vieille Prune 12.00 / 15.00

Exotisches Ananas Limettensorbet
mit Etter RUM 1823 12.00 / 15.00



Für den kleinen «Gluscht»

Sorbet Zitrone
Sorbet Ananas Limettensorbet *
Sorbet Zwetschge
Vanille- «Nidlezältliglace» *
Vanille-Rahmglace
Café-Rahmglace
Choco-Brownies-Rahmglace
Noisettes-Caramel-Croquant-Rahmglace *

Preis pro Kugel 4.00

* Preis pro Kugel 5.00

Portion Schokoladensauce 1.50

Rahmzuschlag 1.50