



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»

Trauben Panna Cotta
mit Meringue Brösel 16.00

Vermicelles mit Vanilleglace
Meringue und Schlagrahm 15.50 / klein 12.50

Vermicelles mit Meringue
Schlagrahm 12.50 / klein 10.50

Vor Kuchen kannst du 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 11.00

Vanille-Steirisches Kürbiskernölglace 8.00

Unser Schweizer Käsespezialitäten auf Schieferstein werden Sie begeistern.
dazu servieren wir Ihnen ein hausgemachtes Früchtebrot 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

Haselnuss-Caramel, Choco-Brownies- und Vanille-Rahmglace
mit Rahm und Schokoladensauce 14.50

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 Ginfinity Gin 12.00 / 15.00

Sorbet Zwetschge
Zwetschgen-Sorbet
mit Vieille Prune 12.00 / 15.00

Sorbet «Süssmost»
Süssmost-Sorbet
mit Calvados 12.00 / 15.00



Für den kleinen «Gluscht»

Sorbet Zitrone
Sorbet Quitten *
Sorbet Zwetschge
Sorbet «Süssmost» *
Vanille-Rahmglace
Café-Rahmglace
Choco-Brownies-Rahmglace
Nuss-Caramel-Croquant-Rahmglace

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