



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 Massage für Gaumen und Geist

«Tiramisu» kommt aus dem Italienischen und bedeutet wörtlich übersetzt «zieh mich hoch». Der Name passt super zu dem klassisch-italienischem Dessert

Tiramisu

mit frischem Beerenkompott 15.00

Kokosmilch Pannacotta

mit Mango Passionsfruchtcoulis 12.00

Süsse Erdbeeren

vom Buregarte Boog in Hünenberg

Portion 13.00

kleine Portion 11.00

Portion mit Vanielleglace 15.50

kleine Portion mit Vanilleglace 12.50

Treichler Zuger Kirschtorte 11.00

Gurken Limettensorbet mit Gin 15.00

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

Affogato al Caffé

Vanille-Rahmglace mit Espresso 9.00

Geniesser Coupe

Erdbeeren-, Zwetschgen- und Zitronen-Sorbet
mit Vieille Williams vom Etter, garniert mit Früchten 16.00

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

Sorbet Zitrone

mit Gin 12.00 / 15.00

Sorbet Zwetschge

mit Vieille Prune 12.00 / 15.00



Für den kleinen «Gluscht»

Sorbet Zitrone
Sorbet Beere *
Sorbet Zwetschge
Sorbet Gurke Limette *
Vanille-Rahmglace
Café-Rahmglace
Choco-Brownies-Rahmglace
Nuss-Caramel-Croquant-Rahmglace

Preis pro Kugel 4.00
* Preis pro Kugel 5.50
Portion Schokoladensauce 2.00
Rahmzuschlag 1.80