



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



«Genuss ist jede Sünde wert»

Dreifache, süsse «Streicheinheiten»
für Körper, Geist und Seele
19.50

Vanille, die Königin der Gewürze
Vanille Panna Cotta
mit Kräuterhonig und hausgemachtem Mangosorbet
16.00

Treichler Zuger Kirschtorte
11.00

«Eisiger» Frühling
hausgemachtes Minzensorbet mit Gin
14.00



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



Coupe Baileys
Vanille- und Café-Rahmglace
mit Baileys und Rahm 12.50 / 16.00

Sorbet Zitrone
Zitronen-Sorbet
mit Gin 12.00 / 15.00

Sorbet Zwetschge
Zwetschgen-Sorbet
mit Vieille Prune 12.00 / 15.00



Für den kleinen «Gluscht»

Sorbet Zitrone
Sorbet Erdbeere *
Sorbet Zwetschge
Sorbet Minze *
Sorbet Mango *
Vanille-Rahmglace
Café-Rahmglace
Choco-Brownies-Rahmglace
Nuss-Caramel-Croquant-Rahmglace
Sorbet Limoncello *

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