



# 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»

Panna Cotta

mit Waldmeister, Rhabarberkompott, Erdbeer Sorbet  
und Pistazien Cantuccini

16.00

Hauchdünn geschnittene

Ananas

mit Frühlingsgewürzen und Ingwersirup mariniert  
Granatapfelsorbet, weisser Mini-Gugelhupf

18.50

Treichler Zuger Kirschtorte

9.00

Ein Genusserlebnis der besonderen Art:  
im Gaumen feine Noten von Süssholz und Karamell

Mojito Limetten Minze Sorbet

mit braunem Zucker und mit Swiss Etter Rum 1823

12.00 / 15.00



### Coupe Danmark

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm 10.50 / 13.50

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 9.00

### Geniesser Coupe

Erdbeeren-, Zwetschgen- und Zitronen-Sorbet  
mit Vieille Williams vom Etter, garniert mit Früchten 15.50

### 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 12.00 / 14.00



Coupe Baileys  
Vanille- und Café-Rahmglace  
mit Baileys und Rahm 12.50 / 15.50

Sorbet Zitrone  
Zitronen-Sorbet  
mit Hünenberger Ginfinity 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 Mojito Limette \*  
Sorbet Zwetschge  
Vanille-Rahmglace  
Café-Rahmglace  
Choco-Brownies-Rahmglace  
Nuss-Caramel-Croquant-Rahmglace  
hausgemachte Joghurt-Honigglace \*

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