



Rossberg Winterthur

Süsse Versuchungen



Saisonale Träumereien

Caramelköpfl	_____	12.50
„Rossberg“ Mousse au Chocolat*	_____	16.50
Dekoriert mit saisonalen Früchten		
Saisonales Hausdessert	_____	à la carte
selbstgemacht		
Kleine Käsevariation*	_____	22.50
dazu unser feines Brot		

Hausgemachtes Eis

Wir informieren Sie gerne über das aktuelle Eis

Pro Kugel	_____	04.50
-----------	-------	-------

Giolito Eissorten

Vanille, Mocca, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Caramel

Apfel, Zitrone

Pro Kugel	_____	04.50
-----------	-------	-------

mit Rahm	_____	06.50
----------	-------	-------

Echte italienische Eismacherkunst wird im italienischen Familienbetrieb Gelateria Ghisolfi bei der Herstellung von Giolito Gelati und Sorbette angewendet.



Rossberg Winterthur

Süsse Versuchungen



Dessert Klassiker

Kemmeriboden Meränge

Meringue aus Kemmeriboden-Bad

serviert mit Schlagrahm _____ 13.50

oder mit Schlagrahm, Vanille- & Erdbeereis _____ 16.50

Original Zugerkirschcake* _____ 10.50

Eiskaffee

im klassischen Silberbecher _____ 14.50

oder gerührt, mit Eierlikör _____ 17.50

Coupe Danemark* _____ 15.50

Coupe Stracciatella _____ 15.50

mit flüssiger Schokoladensauce* und Schlagrahm

Colonel _____ 09.50

1 Kugel Zitronensorbet mit einem Schuss Wodka

Für unsere Kleinen

1 Kugel Eis nach Wahl

garniert mit Gummibären _____ 05.00

noch dazu mit Schlagrahm _____ 06.50

* Diese Gerichte sind **NICHT glutenfrei** erhältlich
Alle Anderen servieren wir auf Anfrage gerne glutenfrei!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.