



## Süsse Versuchungen

### Saisonale Träumereien

Erfrischender Orangensalat \_\_\_\_\_ 10.50  
mit Himbeeren



Rhabarber Kompott \_\_\_\_\_ 13.50  
mit selbstgemachtem Sauerrahmeis

„Rossberg“ Mousse au Chocolat \* \_\_\_\_\_ 12.50  
dekoriert mit Passionsfrucht

Soufflé Glacé Grand Marnier \_\_\_\_\_ 13.50  
Orangenparfait mit Grand Marnier verfeinert

Kleine Käsevariation \* \_\_\_\_\_ 21.50  
dazu spezielles Früchtebrot



### Hausgemachtes Eis

Sauerrahm, Mangosorbet, Ananassorbet  
Pro Kugel \_\_\_\_\_ 03.50



### Giolito Eissorten

Vanille, Mocca, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Caramel,  
Apfel, Zitrone

Pro Kugel \_\_\_\_\_ 04.00  
mit Rahm \_\_\_\_\_ 05.50

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



# Restaurant Rossberg

## Dessert Klassiker



### Kemmeriboden Meränge

Meringue aus Kemmeriboden-Bad

serviert mit Schlagrahm \_\_\_\_\_ 10.50

oder mit Vanille- & Erdbeereis \_\_\_\_\_ 13.50

Original Zuger Kirschcake\* \_\_\_\_\_ 08.50



Eiskaffee \_\_\_\_\_ 13.50

im klassischen Silberbecher

gerührt mit Eierlikör

Coupe Danemark\* \_\_\_\_\_ 11.50

Coupe Stracciatella \_\_\_\_\_ 11.50

Colonel \_\_\_\_\_ 08.50

1 Kugel Zitronensorbet mit einem Schuss Wodka

Sorbet Überraschung \_\_\_\_\_ 14.50

## Für unsere Kleinen



### 1 Kugel Eis nach Wahl

garniert mit Gummibärli \_\_\_\_\_ 04.50

noch dazu mit Schlagrahm \_\_\_\_\_ 05.50

**\*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 Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

