

# DESSERTS

## Glacé Sorten Griechische Art Greek Art Ice cream varieties

### Rahmglacé

Griechischer Joghurt, Mastiha, Kaimaki, Syko, Vaniglia, Cioccolato, Salonikiotiko Parfait

### Sorbets \*vegan\*

Lampone (Himbeere), Zitrone, Dark Cioccolato

<b>pro Kugel</b>	<b>CHF 6.50</b>
<i>per scoop</i>	
<b>2 Kugel</b>	<b>CHF 13.00</b>
<i>2 scoops</i>	
<b>jede weitere Kugel</b>	<b>CHF 6.50</b>
<i>each additional scoop</i>	
<b>Rahm</b>	<b>CHF 1.50</b>
<i>Cream</i>	
<b>Topping Schokolade, Erdbeere oder Karamell</b>	<b>CHF 1.50</b>
<i>Topping chocolate, strawberry or caramel</i>	

### Coupé

<b>Pagoto Mastiha</b>	<b>CHF 13.00</b>
Traditionelles Glacé – Mastiha ist das Harz eines besonderen Baums, welcher ausschliesslich auf der Insel Chios gedeiht	
<b>Pagoto Kaimaki</b>	<b>CHF 13.00</b>
Traditionelles Glacé Kaimaki aus Konstantinoupoli	
<b>Pagoto Syko</b>	<b>CHF 13.00</b>
Glacé Feige, Ioannis Art	
<b>Parfait Ioannis Art</b>	<b>CHF 13.00</b>
Ioannis Spezialität	
<b>Ioannis Coupé</b>	<b>CHF 18.00</b>
Feige, Vaniglia, Parfait	
<b>Greek Art</b>	<b>CHF 17.00</b>
griechischer Joghurt (Glacé), Lampone, griechischer Honig, gemahlene Nüsse <i>Greek yoghurt (ice cream), raspberry, greek honey, crushed nuts</i>	

**Unsere Glacé Produkte werden bei Leonardo hergestellt.  
Our ice cream products are made by Leonardo.**



## **Hausspezialitäten | House Specials**

**Baklava** CHF 18.00

Hausgemachtes Süssgebäck aus Blätterteig gefüllt mit Wallnüsse

*Homemade sweet pastry made from puff pastry filled with walnuts*

**Extra Kugel Glacé nach Wahl (Empfehlung mit Parfait Glacé)** CHF 6.50

*extra scoop of ice cream of your choice*

**Orangenkuchen** CHF 17.00

Hausrezept mit frischen Orangen und Joghurt

*Homemade recipe with fresh oranges and Joghurt*

**Extra Kugel Glacé nach Wahl (Empfehlung mit Parfait Glacé)** CHF 6.50

*extra scoop of ice cream of your choice*

**Galaktompoureko** CHF 17.00

Vanille-Griesspudding in hausgemachtem Blätterteig mit hausgemachtem Sirup übergossen

*Vanilla semolina pudding in homemade puff pastry doused with homemade syrup*

**Extra Kugel Glacé nach Wahl** CHF 6.50

*extra scoop of ice cream of your choice*

**Krokan Cake** CHF 18.00

hausgemachter Nuss-Schokoladen-Mousse Kuchen

*homemade nut-chocolate-mousse cake*

**Doppelter Schokoladengenuss** CHF 22.00

Hausgemachter Schokoladensoufflé aus Bitterschokolade mit Vanilleglacé und heisser Schokoladensauce

*Homemade dark chocolate soufflé with vanilla ice cream and hot chocolate sauce*

