

DESSERTS

Glacé Sorten | Ice cream varieties

Rahmglacé

Vaniglia, Cioccolato, griechischer Joghurt, Cookies, Caffè, Nocciola (Haselnuss), Pistaccio

Sorbets *vegan*

Lampone (Himbeere), Maracuja (Passionsfrucht)
Dark Cioccolato

pro Kugel

per scoop

CHF 4.50

2 Kugel

2 scoops

CHF 8.50

jede weitere Kugel

each additional scoop

CHF 4.00

Rahm

Cream

CHF 1.00

Topping Schokolade, Erdbeere oder Karamell

Topping chocolate, strawberry or caramel

CHF 1.00

Coupé

Dänemark

Vanille, heisse Schokoladensauce, Rahm
Vanilla, hot chocolate sauce, cream

CHF 12.50

Ioannis Coupé

Cookies, Cioccolato, Nocciola, Rahm,
Schokoladen Topping
Cookies, chocolate, hazelnut, cream, chocolate topping

CHF 13.50

Greek Art

griechischer Joghurt (Glacé), Lampone,
griechischer Honig, gemahlene Nüsse
Greek yoghurt (ice cream), raspberry, greek honey, crushed nuts

CHF 13.50

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



Hausspezialitäten | house specials

Μπακλαβάς – Baklava

CHF 16.00

Hausgemachtes Süssgebäck aus Blätterteig gefüllt mit Wallnüsse

Homemade sweet pastry made from puff pastry filled with walnuts

Πορτοκαλόπιτα – Orangenkuchen

CHF 15.50

Hausrezept mit frischen Orangen und Blätterteig

Homemade recipe with fresh oranges and puff pastry

extra Kugel Glacé nach Wahl

CHF 4.00

extra scoop of ice cream of your choice

Γαλακτομπούρεκο – Galaktompoureko

CHF 16.00

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 4.00

extra scoop of ice cream of your choice

Τάρτα σοκολάτα & πορτοκάλι – Schoko-Orangen-Tarte

CHF 16.00

hausgemachte Tarte aus Schokolade & Orangen

homemade chocolate & orange tart

Πάστα κροκάν – Krokan Cake

CHF 16.00

hausgemachter Nuss-Schokoladen-Mousse Kuchen

homemade nut-chocolate-mousse cake

Σοκολατένια απόλαυση – 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