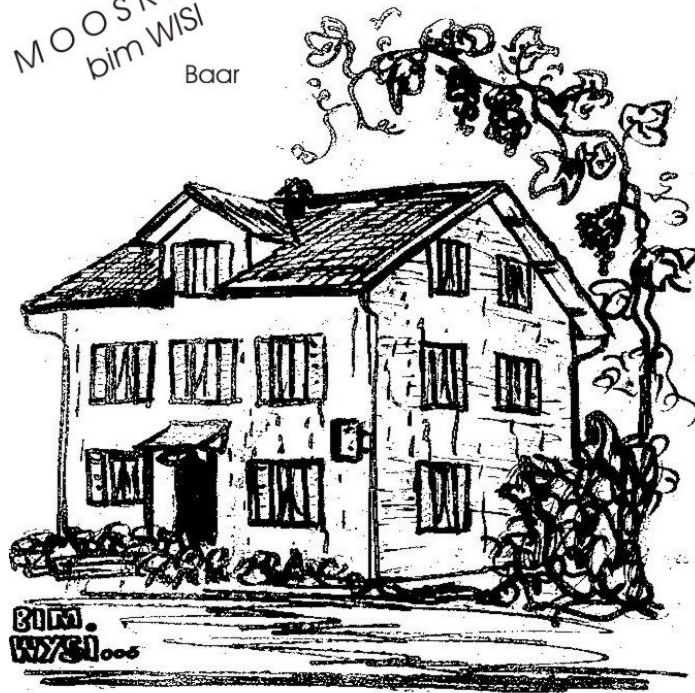


Restaurant
MOOSRANK
bim WISL
Baar



UNSERE DESSERTS

„di chlii Beiz mit dä grossä Schpiischartä“

Moosrank 2

6340 Baar

041 7111885

info@moosrank.ch

www.moosrank.ch

Seit 1984 “Topaktuell”!

Hausgemachte Glacés

Unsere Glacén sind aus Rahm, Zucker, Freiland Eier, und natürlichen Zutaten hergestellt, ohne Zusatzstoffen und Palmöl!

Medium

Coupe Pralinata Fr. 13.50 Fr. 11.00

Hausgemachte Schokoladen, - und Kaffeeglacé mit Rahm

Eiskaffee mit Rahm Fr. 13.00 Fr. 11.00

Kaffeeglacé gemischt mit Espresso

Eiskaffee mit Kirsch vom Nachbarn Fr. 14.50 Fr. 12.00

Pia's Traum Fr. 15.50

von jeder hausgemachten Glacé eine kleine Kugel mit Rahm

Che Guevara's Traum Fr. 14.50 Fr. 12.00

Rumglacé mit Rum und Rahm

Glacé pro Kugel Fr. 5.10 Fr. 2.50 plus Rahm

Unsere Aromen: Vanille, Kaffee, Schokolade, Rum, Pfirsich, Lebkuchen

Sorbetglacén enthalten Stabilisatoren und Magermilch

Sorbetglacé: Citro, Grapefruit

Sorbets

Medium

Alle Sorbets mit Vodka, Campari, Calvados, Williams, Grappa, Abricotine oder Schaumwein

Fr. 14.50 Fr. 12.00

Dessert

Hausgemachtes Caramelchöpfli à l'Orange
es hätt, solangs hätt

Fr. 9.00

Emmentaler Meringue mit Rahm

Fr. 13.00 Fr. 10.50

Emmentaler Meringueglacé mit Rahm

Fr. 15.50 Fr. 13.00

Zuger Kirschtorte,IGP/GGA

Fr. 9.50

Warmer Schoggichueche mit Rahm

Fr. 9.00

Warmer Schoggichueche mit Vanilleglacé

Fr. 12.00

Ab 2 Personen

Hausgemachtes Portwein Sabbayon

Fr. 15.00 /Pers.

Portwein Sabbayon mit Vanilleglacé

Fr. 18.00 /Pers.

Apfelchüechli mit Vanilleglacé
(ca. 15 Minuten Wartezeit!)

Fr. 14.50 /Pers.

inkl. 7.7 % MwSt

Spezialdesserts

Lemon Cheesecake	Fr.	11.50
Apple Pie	Fr.	11.50
Apple Pie à la mode (mit Vanilleglacé)	Fr.	14.50

Spezialcafés mit Schlagrahm

Schümli Pflümli	Fr.	9.50
Zuger Kafi (mit Kirsch)	Fr.	9.50
Kafi Fichli (mit Amaretto)	Fr.	9.50
French Coffee (mit Grand Marnier)	Fr.	12.50
Kafi Wisi (mit Whisky) (das saubere Kaffeeglas dürfen Sie behalten!)	Fr.	14.00

inkl. 7.7 % MwSt

