

Aus dem Schlaraffenland

Feinstes Tiramisù im Glas mit Knusperstreusel, Orangenfilets und Orangensauce		15
Marmorierte Toblerone-Schokoladenmousse, serviert mit Früchten und Rahm	13	15
Süsse Churer Schneebälle mit Rahm, Meringue und Vanilleeis auf Röteli-Kirschensauce	12	14
Französische „Crème brûlée“ mit Karamellkruste und Tonkabohnen-Vanilleeis	13	15
Erfrischendes Ananascarpaccio mit Basilikum und Zitrone mariniert, serviert mit Blutorangensorbet im Hüppenkörbchen	13	15
Warmes Haselnussküchlein mit Nougat, marinierten Zwetschgen, Zimt-Panna Cotta und „Vieille Prune“-Zwetschgeneis	13	15
Zarte Crepes mit warmem Apfelragout, serviert mit karamellisiertem Mascarponeeis	13	15

Aus dem Schlaraffenland

Hausgemachtes Sorbet nach Wahl mit Champagner, Vodka oder Calvados	11	13
Eiskaffee VA BENE Vanille- und Kaffee-Whiskyeis mit Espresso und Rahm	11	13
Coupe Winterzauber „Vieille Prune“-Zwetschgeneis, Zimt- und Vanilleeis mit gebrannten Krachmandeln und Rahm	11	13
Coupe Heisse Liebe Vanilleeis mit warmen Waldbeeren und Rahm	11	13
VA BENE-Split Karamellisiertes Mascarpone- und Vanilleeis mit Bananenscheiben an warmer Schokoladensauce und Rahm	11	13

Aus dem Schlaraffenland

Alle unsere Eis und Sorbets werden im Haus mit frischen Zutaten hergestellt.

Rahmeis

Tonkabohnen-Vanilleeis	pro Kugel	4
Kaffee-Whiskeyeis		
Karamellisiertes Mascarponeeis		
Vanilleeis		
„Vieille Prune“-Zwetschgeneis		
Zimteis		

Früchtesorbets

Blutorangensorbet	pro Kugel	4
Mango-Passionsfruchtsorbet		
Mandarinensorbet		
Zitronensorbet		

Zusätzlich Rahm		1
-----------------	--	---

Käsewagen

mit Nüssen, Trauben und Dörrfrüchten

4 Sorten		11
6 Sorten		15