

Desserts

Panoramarestaurant Guggelstein

I GELATI



Coupe Dänemark

Vanille-Rahmglace mit
Schokoladensauce und Rahm
CHF 12.80 mini 10.80



Meringues Glace

Vanille und Erdbeer-Rahmglace
mit Meringues und Rahm
CHF 12.80 mini 10.80



Hot Berry

Vanille-Rahmglace und Himbeer-Sorbet
mit warmen Waldbeeren und Rahm
CHF 12.80 mini 10.80



Coupe Grischa

BaumnuSS und Vanille-Rahmglace
mit Caramelsauce und Rahm
CHF 12.80 mini 10.80



Coupe Hennähof

Vanille und Café-Rahmglace
mit Eierlikör, Rahm und Totenbeinli
CHF 13.80 mini 11.80



Coupe Röteli

Röteli-Rahmglace mit Prättigauer-Röteli
mit Rahm und Totenbeinli
CHF 11.80 mini 9.80



Affogato-Eiskaffe

Vanille-Rahmglace
mit Espresso und Rahm
CHF 10.80 mini 8.80



Coupe Baileys

Vanille und Café-Rahmglace
mit Baileys und Rahm
CHF 13.80 mini 11.80



Coupe Panorama

Zitronen-, Aprikosen- und Himbeer-Sorbet
mit Früchttegarnitur, ohne Rahm
CHF 12.80 mini 10.80 / Vegan



Coupe Skilift

Zitronen-Sorbet
mit Vodka, oder Aperol
CHF 11.80 mini 9.80

Hausspezialitäten





Coupe à deux

Kreation vom Chef, mit Rahm

CHF 18.50



Almond & Salted Caramel
Rahmglace



Vanille
Rahmglace



Erdbeer
Rahmglace



Röteli
Rahmglace



Frappé
Diverse Aromen
CHF 8.50 mini 6.50



Chocolat
Rahmglace



Aprikosen
Sorbet

Preis pro Kugel CHF 4.00
Rahmzuschlag CHF 1.50



Café
Rahmglace



Himbeer
Sorbet



Zitronen
Sorbet



Baumnuss
Rahmglace

Wir freuen uns, Ihnen mit I Gelati ein Schweizer Qualitäts-Glace zu servieren,
das nicht nur köstlich aussieht, sondern auch so schmeckt.

Denn bei der Herstellung in Meilen am Zürichsee werden ausschliesslich
hochwertige Produkte verwendet: Frischmilch aus der Region, sowie Rahm,
Schokolade und weitere Zutaten aus der Schweiz.

Erleben Sie Genuss in seiner schönsten Form.



Für detaillierte Informationen zu allen enthaltenen Allergenen
wenden Sie sich bitte an Ihren Gastgeber.

Die Bilder zeigen ausschliesslich Serviervorschläge.

Online Karte



I GELATI