



Liebe Gäste,

Frisch und hausgemacht: Ab sofort gibt's bei uns im Murano Glace und Sorbet aus eigener Herstellung.

Ja, wirklich hausgemacht – mit echten Zutaten, Geschmack und ganz ohne knallige Farbstoffe, künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker.

Also ja, die Pistazie ist nicht neon-grün und die Erdbeere sieht nicht aus wie aus dem Werbekatalog.

Aber keine Sorge: Das ist kein Fehler, das ist Natur.

Bei uns gibt's kein Zauberpulver für Instagram-Glanz – nur Früchte, Nüsse, Milch, echtes Handwerk... und manchmal eine kleine Portion eisgekühlter Ironie.

Probieren Sie, schließen Sie die Augen. Denn die echte Farbe ist der Geschmack

Guten Appetit

UNSERE SPEZIALITÄT

COFFEE TIME

Eine Kugel Eis nach Wahl, serviert zusammen mit einer Tasse frisch gebrühtem Kaffee.

8.50

CAFÉ GLACÉ MURANO

Cremiges Kaffee-Eis, frisch aufgeschlagen und verfeinert mit Whisky, garniert mit locker geschlagenem Rahm.

13.50

SORBET IM FRUCHTGEHÄUSE

BLUTORANGE

Hausgemachtes Sorbet, serviert in der ausgehöhlten Frucht –
Erfrischend, fruchtig und stilvoll präsentiert.

10.50

CAFÉ GEORGE

in einer Tasse: Pistaziencreme, Vanilleglace und ein heißes Espresso-Herz.
Verfeinert mit Karamell und gerösteten Pistazien –
ein süßer Gruß an die Kraft des Kaffees und die Leichtigkeit des Abschieds.

10.50

SORBET ARROSÉ* 13.50 SFR

···ZITRONEN MIT GRÜNEM VODKA

···PINA COLADA MIT MALIBU

···HIMBEEREN MIT FRAMBOISINE

···EXOTICFRÜCHTE MIT APEROL

···CAMPARI MIT PROSECCO

EIS 5.10 SFR/KUGEL (SCHLAGRAHM +1.50)

SCHOKOLADEN

CAFÉ

VANILLE

PISTAZIEN

BASLER LECKERLI

BANANE MIT RUM UND SULTANINE*

ERDBEEREN

SORBET 5.10 SFR/KUGEL (SCHLAGRAHM +1.50)

HIMBEEREN

EXOTIQUE

PINA COLADA*

CAMPARI*

ZITRONE

APFEL

HAUSGEMACHTE DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT WALDBEEREN UND LÄCKERLI-GLACE

Luftige Hausgemachte Schokoladenmousse, begleitet von lauwarmen Waldbeeren mit fruchtiger Intensität.
Dazu eine Kugel aromatische Lächerli-Glace
13.50

FLAMBIERTE CRÈME BRÛLÉE

Eine samtige Vanille-Dessertcreme mit einer knusprigen, karamellisierten Zuckerschicht, direkt am Tisch flambiert für ein intensives Aroma und ein spektakuläres Erlebnis.
13.50

CAMELKÖPFLI MIT RAHM

Hausgemachtes Caramelköpfl
mit feiner Karamellnote und samtiger Textur.
Auf Wunsch mit einem Hauch Rhum verfeinert,
13.50

PROFITEROLES

Leichte Brandteigkugeln, gefüllt mit cremigem Vanilleeis, überzogen mit warmer Schokoladensauce.
13.50

MOELLEUX AU CHOCOLAT MIT VANILLEEIS

Ein warmer, zartschmelzender Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit cremigem Vanilleeis und frisch geschlagenem Rahm
13.50

VERMICELLES

Feine Kastaniencreme in Spaghettiform, serviert mit Schlagrahm und Meringue
12.50

NESSELRODE*

Eine feine Maronencreme, verfeinert mit Amarena-Kirschen und einem Schuss Likör, serviert mit Schlagrahm und einer Kugel Vanilleeis
13.50

TAGES WÄHE

Frisch gebackene Wähe mit saisonalen Zutaten, täglich wechselnd.
Perfekt für den kleinen Hunger oder als süße Versuchung
7.50

UNSERE COUPE

COUPE DÄNEMARK

Cremiges Vanilleeis, übergossen mit warmer Schokoladensauce und garniert mit frisch geschlagenem Rahm.

12.50

COUPE BAILEYS*

Eine verführerische Kombination aus Vanille- und Kaffeeis, verfeinert mit einem Schuss Baileys und garniert mit frisch geschlagenem Rahm.

12.50

COUPE MURANO*

Eine exquisite Mischung aus Vanille- und Banane-Rum-Rosinen-Eis, verfeinert mit frisch geschlagenem Rahm

12.50

CAFÉ LIÉGEOIS

Eine köstliche Kombination aus Kaffee- und Vanilleis, verfeinert mit einem Schuss Espresso und garniert mit frisch geschlagenem Rahm.

12.50

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Eine verführerische Kombination aus Vanille- und Schokoladeneis, übergossen mit warmer Schokoladensauce und garniert mit frisch geschlagenem Rahm

12.50

MERINGUE GLACÉE

Ein köstliches Trio aus Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis, serviert mit knuspriger Meringue und verfeinert mit frisch geschlagener

Chantilly

13.50

DÉGUSTATION VON SORBET UND EIS

Eine erlesene Auswahl von sechs verschiedenen Sorten, perfekt zum Probieren und Genießen. Eine erfrischende Mischung aus fruchtigen Sorbets und cremigen Eissorten.

13.50

***mit Alkohol**