

Flammkuchen

Flammkuchen nach Elsässer Art

Tarte Flambee Alsace Style

mit Speck und Zwiebeln | *with bacon and onions*

CHF 19.50



Willkommen
in der Waldhotel
Waffelbäckerei

Flammkuchen nach Waldhotel Art

Tarte flambee Waldhotel style

mit sieben Gemüsen | *with seven vegetables*

CHF 19.50

mit frischen Rucola auf Flammkuchen +2

with fresh garden rocket on tarte flambee +2



Welcome
to the Waldhotel
Waffle Bakery



Eisbecher / Coups

Coupe «Wintertraum»

Trauben Sorbet | Ingwer-Limetten Sorbet |
Zwetschgen Sorbet | frische Feigen und Feigen-Gel

Klein | small 11
Gross | big 16

Coupe «Heisse Liebe»

Vanille Glace | heisse Waldbeeren | Rahm

Klein | small 11
Gross | big 16

Coupe «Eichhörnli»

Haselnuss-, Schokolade und
Vanilleglace | geröstete Salz-Baumnüsse
Karamellsauce | Rahm

Klein | small 11
Gross | big 16

Glace: Vanille | Schokolade | Haselnuss | Sauerrahm

Torrone | Marzipan

Ice cream: vanilla, chocolate, hazelnut /

Sorbet: Trauben | Ingwer-Limetten | Zwetschgen

Sorbet: grape / ginger-lime / plum

Belgische Waffeln

mit Zimt & Zucker oder Puderzucker

*with cinnamon & sugar or
powder sugar* 8

mit Schokoladensauce

with chocolate sauce 10
Glace / ice cream + 4.5
Schlagrahm / whipped cream + 1.5

mit Kirschkompott "Hot Cherry"

Mit Kirschen / *with cherry compote* 12
Glace / ice cream + 4.5
Schlagrahm / whipped cream + 1.5

mit Waldbeeren "Wild berries"

with wild berries 10
Glace / ice cream + 4.5
Schlagrahm / whipped cream + 1.5

mit Rauchlachs & Honig Senf Sauce

with smoked salmon & honey mustard sauce 19

„Stressed“ andersherum gelesen ergibt „Desserts“.

Na, dann: Bon appétit!