



RESTAURANT WART

TRADITION MIT WEITSICHT

Geschätzter Gast

Stets auf der Suche nach jenen Kreationen, die echte Freude und grossen Genuss bereiten haben wir für Sie Schweizer Glace ohne Palmöl zusammengestellt. Natürlich hergestellt aus reiner Schweizer Milch, veredelt mit auserlesenen Zutaten, für einen wahren Genussmoment. Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Lassen Sie sich von unseren Dessertkreationen verzaubern!

Ihr WART-Team



Süsse Gaumen Schmeichler

Schokoladenmousse
mit hausgemachtes Passionsfrucht Sorbet
16.00

1915 wurde die Zuger Kirschtorte erfunden.
Ein wichtiges Stück Zuger Kulturgut:
Treichler Zuger Kirschtorte
11.00

Ein Genusslebnis der besonderen Art:
Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet
mit Etter Erdbeerzauber fruchtiger Erdbeerlikör
aus reifen Schweizer Edbeeren
12.00 / 15.00



Coupe Danmark

Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm 11.00 / 14.50

Die Wiener mögen ihn am Liebsten so

Gerührter Ice Café

Klassischer Eiskaffee mit Kirsch vom Etter und Rahm 15.00
ohne Kirsch 11.00

Affogato al Caffé

Vanille-Rahmglace mit Espresso 9.00

Coupe Happy Day

Haselnuss-Caramel-, Choco-Brownies- und Vanille-Rahmglace
mit Rahm und Schokoladensauce 16.00

Meringues mit Rahm 9.00 / 11.00

Meringues mit Vanille-Rahmglace und Rahm 11.00 / 14.50



Coupe Baileys
Vanille- und Café-Rahmglace
mit Baileys und Rahm 12.50 / 16.00

Sorbet Zitrone
Zitronen-Sorbet
mit Hünenberger Ginfinity Gin 12.00 / 15.00

Sorbet Zwetschge
Zwetschgen-Sorbet
mit Vieille Prune 12.00 / 15.00



Für den kleinen «Gluscht»

Sorbet Zitrone
Sorbet Passionsfrucht *
Sorbet Zwetschge
Vanille-Rahmglace
Café-Rahmglace
Choco-Brownies-Rahmglace
Noisettes-Caramel-Croquant-Rahmglace *

Preis pro Kugel 4.00
* Preis pro Kugel 5.50
Portion Schokoladensauce 2.00
Rahmzuschlag 1.80