



Hotel & Bildungszentrum Matt

BERGWELT | SEMINAR | BUSINESS | RESTAURANT



DESSERT

IHR SÜSSES FINALE



DESSERT

IHR SÜSSES FINALE



LAVENDEL-GLACE HAUSGEMACHT

mit knuspriger Florentiner-Schokolade

13.50

EISKAFFEE „MATT“

Mokkarahmglace, Kaffee, Kirsch und Rahm

12.50

COUPE MINZE-KAKAO

*Minzerahmglace mit Kakao-Raspeln
mit dunklem Rum und Rahmhaube*

12.50

COUPE DÄNEMARK

Vanillerahmglace, Schokoladensauce und Rahm

11.50

COUPE BAILEYS

Vanille- und Mokkarahmglace, Baileys und Rahm

12.00

WIENER KAFFEE „MATT“

*serviert mit Vanillerahmglace
Espresso und Rahmhaube*

12.00

WARME APFELKÜCHLEIN

mit Vanillesauce und Rahm

12.50

DESSERT

IHR SÜSSES FINALE

BANANENSPLIT 10.50

*Vanillerahmglace, Banane, Schokoladensauce
Mandelsplitter und Rahm*

SORBET COLONEL 12.00

Zitronensorbet und Vodka

RAHMGLACE- UND SORBET-AROMEN

*Caramel / Chocoduya / Erdbeere / weisse Schokolade
Jamaica Rum / Mokka mit karamellisierten Haselnüssen
Stracciatella / Vanille
Sorbet: Zitrone / Mango*

Dazu Topping-Sauce wählbar

Erdbeere, Schokolade oder Caramel 1.00

PRO KUGEL 4.50

RAHMHAUBE 1.50

HAUSGEMACHTE KUCHEN 12.00

FRÜCHTEWÄHE *WECHSELND* 7.50

RÜEBLIKUCHEN 6.50

NUSSSTENGEL 3.50

The background of the entire page is a repeating pattern of colorful ice cream cones and confetti. The ice cream cones are yellow with white grid patterns and feature three scoops of ice cream in shades of pink, light blue, and purple. The confetti consists of small, colorful shapes like hearts, teardrops, and circles in shades of blue, pink, and orange.

**KOMME ALS GAST
UND GEHE ALS UNSER
FREUND**

WIR FREUEN UNS AUF IHRE RESERVATION
Mattstrasse 19, 6103 Schwarzenberg
041 499 70 99
info@bzmatt.ch
www.bzmatt.ch