



guggenheimliestal
kulturhotel

süßer abschluss

coupe dänemark	6 10 14
vanilleglacé, schoggisauce, rahm	
coupe hot berry	6 10 14
vanilleglacé, waldbeeren, rahm	
bananensplit	14
vanilleglacé, schoggisauce, rahm, geröstete mandeln	
götterspeise mit rhabarber	7
tiramisù	8
schoggikuchen mit vanilleglacé	12
rhabarber-crostata mit tonkabohnenglacé	14
verschiedene sorten glacé	per kugel 4
schoggi, vanille, caffè, pistache, tonkabohne mango-, erdbeer- und zitronensorbet	
rahmzuschlag	+ 1.50

diverse saisonale kreationen aus unserer haus-patisserie finden sie täglich frisch in der vitrine.

unsere desserts werden täglich frisch zubereitet, deshalb gilt: s'het solangs het.

wir sind stolz auf unsere regionalen lieferanten:

natura-fleisch von der metzgerei jenzer arlesheim, bio-eier von der oberen wanne liestal, mehl von der altbachmühle wittnau, fisch von bianchi/orishof liestal
sollten sie von allergien betroffen sein, melden sie sich ungeniert.

preise in chf inkl. 8.1% mwst