WILLKOMMEN LIEBER GAST

Lassen Sie sich von unseren exklusiven Desserts verführen. Dafür brauchen Sie bloss umzublättern. Denn unsere Kreationen sind auch fürs Auge ein Genuss. Sämtliche Köstlichkeiten werden frisch für Sie mit viel Liebe und den besten Zutaten zubereitet.

Und selbst unsere kleinsten Portionen garantieren grössten Genuss.
Jetzt liegt es an Ihnen, sich selbst zu verwöhnen.

Tertianum Residenz Zollikerberg

Restaurant rondo

DESSERTS

PATISSERIE AUS UNSERER VITRINE	6.50
mit Kaffee- oder Teegetränk nach Wahl	11.50
FRÜCHTEWÄHE AUS UNSERER VITRINE	5.00
mit Kaffee- oder Teegetränk nach Wahl	10.50
FRISCHER FRUCHTSALAT	
Nature	10.00
mit Maraschino oder Kirsch	13.00
HAUSGEMACHTES CARAMELKÖPFLI	
Nature	9.50
mit Rahm	11.50
FRAPPÉ	
diverse Sorten	9.00

SAISONALE KREATIONEN

COUPE ROMANOFF		
Vanilleglacé mit frischen Erdbeeren und Rahm garniert	10.50	13.50
FRISCHE ERDBEEREN		
Nature	7.00	10.00
mit Rahm	9.00	12.00
mit Grand Marnier	10.00	13.00
ERDBEER-TÖRTLI		
Blätterteig- Tartelett mit Vanillecrème und frischen Erdbeeren		6.50

2070-12265-25

MINI COUPE KREATIONEN „RONDO“

ORIENT
Pistazienglacé mit Mangostückli und Pistazien 8.50

GOLDEN SUNSET
Jamaika Rum Rosinenglacé mit Orangenfilets und Caramel 8.50

HAWAII
Joghurt Natureglacé mit Ananaswürfel und gerösteten Mandeln 8.50

NUSSKNACKER
Baumnussglacé mit gerösteten Baumnüssen und Rahm 8.50

MINI COUPE KREATIONEN „RONDO“

IRISH DREAM
Caféglacé mit Bailyes und gebrannten Mandeln 8.50

AFFOGATO
Vanilleglacé mit frischem Espresso 8.50

SCHWARZWALD
Vanilleglacé mit Schokoladenspänen und Kirschenlikör 8.50

ADVOCAAT
Schokoladenglacé mit Eiercognac und Rahm 9.00

BERGAMO
Stracciatellaglacé mit Orangen und Grand Marnier 8.50

MINI COUPE KREATIONEN „RONDO“

COLONEL
Zitronen-Sorbet mit Vodka 8.50

APEROLETTO SPRITZ
Blutorangen-Sorbet mit Aperol und Prosecco 8.50

WILLIAMS
Birnen-Sorbet mit Williams 8.50

MANGO TANGO
Mangosorbet mit Grapefruit-Stückchen und Prosecco 8.50

ROMANDIE
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune 8.50

COUPE KREATIONEN „RONDO“

EISKAFFEE „RONDO“ mit Kaffee-Topping und Rahm	9.50	13.50
BANANA SPLIT Vanilleglacé mit Banane, Schokoladensauce, mit Rahm garniert	7.50	11.50
COUPE DÄNEMARK Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm garniert	7.50	10.50
MERINGUES GLACÉ Erdbeerglacé mit Meringues und Rahm garniert	7.50	10.50

GLACÉSORTEN ZUR AUSWAHL

VANILLE
Zartschmelzende, cremige Bourbon Vanille-Rahmglace, veredelt mit Vanille-Samen aus Madagaskar.

ERDBEER
Cremige Erdbeer-Rahmglace, verfeinert mit auserlesenen Erdbeer-Stückchen.

CHOCOLAT
Feinste Schokoladen-Rahmglace, veredelt mit hochwertigen Schokolade-Stückchen.

CAFÉ
Cremige Café-Rahmglace mit mildem, ausgewogenem Aroma von feinstem Kaffee.

STRACCIATELLA
Der beliebte, italienische Rahmglace-Klassiker mit fein gehobelten Schokolade-Spänen.

Preis pro Kugel	CHF 4.00
Portion Rahm	CHF 2.00

GLACÉSORTEN ZUR AUSWAHL

BAUMNUSS
Feinste Rahmglace in Kombination mit knusprigen, caramelisierten Baumnuss-Stückchen.

JOGHURT NATURE
Erfrischendes Joghurt-Rahmglace mit dezentem, ausgewogenem und leichtem Geschmack.

RHUM RAISIN
Süsser Jamaika-Rum und edle Rosinen vollenden das Geschmacks-Erlebnis dieser edlen Rahmglace.

CARAMEL
Cremige Caramel-Rahmglace in Kombination mit den beliebten Rahmtäfeli aus dem Läckerli Huus.

PISTACHE
Cremige Rahmglace mit Pistazien-Stückchen und dem authentischen Geschmack von Pistazien.

Preis pro Kugel	CHF 4.00
Portion Rahm	CHF 2.00

GLACÉSORTEN ZUR AUSWAHL

BIRNEN

Edles Birnen-Sorbet, verfeinert mit süssem Birnen-Pürée und echten Williamsbirnen-Stückchen.

ZITRONEN

Erfrischendes Sorbet mit dem ausgewogenen Zitrusgeschmack aus sonnengereiften Zitronen.

MANGO

Fruchtig-exotisches Mango-Sorbet, veredelt mit reifen, saftigen Mango-Stückchen.

BLUTORANGEN

Fruchtiges Sorbet mit der speziellen Geschmacksnote von sonnengereiften Blutorangen aus Italien.

ZWETSCHGEN

Erfrischend fruchtiges Zwetschgen-Sorbet, verfeinert mit aromatischen Zwetschgen-Stückchen.

Preis pro Kugel	CHF 4.00
Portion Rahm	CHF 2.00

I GELATI

GENUSS IN SEINER SCHÖNSTEN FORM

Wir freuen uns, Ihnen mit I Gelati ein Schweizer Qualitäts-Glace zu servieren,
das nicht nur köstlich aussieht, sondern auch so schmeckt.

Denn bei der Herstellung in Meilen am Zürichsee werden ausschliesslich
hochwertige Produkte verwendet: Frischmilch aus der Region, sowie Rahm,
Schokolade und weitere Zutaten aus der Schweiz.
Erleben Sie Genuss in seiner schönsten Form.

Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden nach jahreszeitlichen Glace- und Sorbetsorten
Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Online Karte

Für detaillierte Informationen zu allen enthaltenen Allergenen
wenden Sie sich bitte an Ihren Gastgeber.

Die Bilder zeigen ausschliesslich Serviervorschläge.

2070-12265-25