



Coupe Nesselrode	14.00
mit Meringestückchen und Vanilleglace	
Vermicelles mit Schlagrahm	12.00
Vermicelles mit Kirsch	12.00
Vermicelles mit Kirsch und Schlagrahm	14.00
Apfelküchlein auf Vanillespiegel	15.00
mit Zimt- und Lebkuchenzucker	
Gebrannte Creme mit Rahmrosette	11.00
Sorbet von Hochstamm Süsmost mit Calvados	14.00
Honig Parfait mit Ringelottenkompott	15.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	14.00

Guets vo hie
GASTRO NIDWALDEN

