

Lieber Gast

Lassen Sie sich verzaubern von unseren exklusiven Dessert-Kreationen, die wir frisch für Sie mit feinstem Glace und viel Liebe nach Art des Hauses zubereiten. Ganz bewusst bieten wir ihnen auch Desserts in kleinen Portionen an, damit Sie Ihren Besuch bei uns süß und mit Wohlgefühl abrunden können. Selbstverständlich servieren wir alle Desserts auf Wunsch mit Rahm. Auch die Glace-Sorte kann bei allen Kreationen nach Ihrer Wahl ausgetauscht werden. Und nun: einfach geniessen!

senevita
Lindenbaum

Senevita Lindenbaum
Türliackerstrasse
8957 Spreitenbach
Tel. 056 417 66 97

Coupe

KREATIONEN



Kreation Dänemark

Zwei Kugeln Vanille-Rahmglace mit kleinen Brownies,
serviert mit warmer Schokoladen-Sauce und Rahm

CHF 10.50



Kreation Meringue

Zwei Kugeln Vanille-Rahmglace mit
Riesen-Meringue, serviert mit Doppelrahm

CHF 9.50

Coupe

KREATIONEN



Grössis Schoggikuchen
Lauwarmes Schokoladenküchlein
serviert mit einer Kugel Vanille-Rahmglace
CHF 10.50



Tarte Tatin
Warmes, gestürzttes Apfelküchlein
mit Doppelrahm, serviert mit
einer Kugel Zimt-Rahmglace
CHF 10.50

Kleine Desserts

IM GLAS



Herzenswünsche
Erdbeer-Rahmglace, Schokoladensauce
und Rahm, süss dekoriert
CHF 6.50



Dänemark
Vanille-Rahmglace,
Schokoladensauce und Rahm
CHF 6.50

Kleine Desserts

IM GLAS



Morgenrot
Erdbeer-Rahmglace, Meringues,
Himbeersauce und Rahm
CHF 6.50



Bananensplit
Vanille-Rahmglace, Banane,
Schokoladensauce und Rahm
CHF 6.50

Kleine Desserts

IM GLAS



Schwarzwälder
Amarena-Rahmglace,
Schokoladensauce und Rahm
CHF 6.50



Eiskaffee
Café Rahmglace,
Espresso und Rahm
CHF 7.50

Kleine Desserts

IM GLAS



Eiercognac Royal
Eiercognac &
Vanille-Rahmglace
CHF 6.50



Vieille Prune Duett
Vieille Prune &
Zwetschgen-Sorbet
CHF 6.50

Die Klassiker



Coupe Dänemark
Vanille-Rahmglace mit
Schokoladensauce und Rahm
CHF 13.50



Bananensplit
Vanille-Rahmglace mit Bananen,
mit gerösteten Mandeln,
Schokoladensauce und Rahm
CHF 11.50

Die Klassiker



Meringues Glace
Vanille- und Erdbeer-Rahmglace
mit Meringues und Rahm
CHF 10.50



Coupe Amarena
Vanille- und Amarena-Rahmglace
mit Amarena-Kirschen und Rahm
CHF 10.50

Die Klassiker



Sorbet Swiss
Aprikosen- und Zwetschgen-Sorbet
mit Saison-Früchten und Rahm
CHF 11.50



Coupe Lindenbaum
Chocolat- und Haselnuss-
Rahmglace mit Meringues,
Haselnüssen und Rahm
CHF 10.50

Die Klassiker



Ice Café
Café-Rahmglace
mit Rahm
CHF 10.50



Frappé
Diverse Aromen erhältlich
CHF 9.50

Saisonale VERFÜHRUNGEN



Coupe Romanoff
Vanille-Rahmglace mit Erdbeeren,
Erdbeersauce und Rahm
CHF 11.50



Romanoff
Vanille-Rahmglace, marinierte
Erdbeeren und Rahm
CHF 7.50



Saisonale VERFÜHRUNGEN



Coupe Nesselrode
Vanille-Rahmglace mit Meringues,
Vermicelles und Rahm
CHF 11.50



Nesselrode
Vanille-Rahmglace, Vermicelles,
Meringues und Schlagrahm
CHF 7.50

Saisonale VERFÜHRUNGEN



Portion Vermicelles

Vermicelles
mit Rahm
CHF 9.50



Meringues
Meringues mit Rahm
CHF 7.50

Eine runde SACHE



Vanille

Feinste Bourbon Vanille-Rahmglace
veredelt mit Vanille-Samen
aus Madagaskar



Erdbeer

Cremige Rahmglace-Komposition
verfeinert mit auserlesenen
Erdbeer-Stücken



Chocolat

Cremige Schokoladen-Rahmglace
mit knackigen
Cremant-Schokolade-Stücken



Café

Klassische Rahmglace verfeinert
mit einer auserlesenen,
milden Kaffeemischung



Zimt

Mit Zimt fein gewürzte Rahmglace,
als sinnlich-kühler Verwöhnmoment
für den Gaumen

Preis pro Kugel

CHF 3.50

Rahmzuschlag

CHF 1.50

Eine runde SACHE



Haselnuss

Feinste Haselnuss-Rahmglace
in harmonischer Kombination
mit knusprigem Haselnusskrokant



Amarena

Zartschmelzende Rahmglace
mit dem typischen Geschmack
von Amarena-Sauerkirschen



Zwetschgen Sorbet

Erfrischendes Zwetschgen Sorbet mit
hohem Fruchtanteil, verfeinert mit
fruchtigen Zwetschgen-Stücken



Kugel des Monats

Fragen Sie das Servicepersonal



Aprikosen Sorbet

Feinstes Aprikosen Sorbet mit hohem
Fruchtanteil, verfeinert mit süssen,
sonnengereiften Aprikosen-Stücken

Preis pro Kugel

CHF 3.50

Rahmzuschlag

CHF 1.50

inkl. MwSt.

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