

## Dessertkarte

### Unsere Eissorten / Our ice creams

Hotel\*\*\*Restaurant  
**DUCAN**  
DAVOS MONSTEIN



**Vanille** – *Vanilla*  
**Erdbeer** – *Strawberry*  
**Mocca** – *Mocca*  
**Schokolade** – *Chocolat*

**Stracciatella** – *Stracciatella*  
**Zitrone** – *Lemon*  
**Zwetschgen** – *Plums*  
**Zimt** – *Cinnamon*

**Preis pro Kugel / per scop 4.5 Mit Rahm +2**



### Unsere Eisbecher / Our ice cream cups

#### Hot Berry

**Vanilleglace mit warmen Waldbeeren und Rahm**

*Vanilla ice cream with hot berries and whipped cream*

**3 Kugeln 15**

**2 Kugeln 11**

#### Dänemark

**Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm**

*Vanilla ice cream hot chocolate and whipped cream*

**3 Kugeln 15**

**2 Kugeln 11**

#### Coupe Nesselrode

**Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Rahm**

*Vanilla ice cream with sweet chestnut vermicelles, meringue and whipped cream*

**2 Kugeln 15**

**1 Kugel 11**

#### Eiskaffee Moccaglace mit Rahm

*Mocca ice cream with whipped cream*

**3 Kugeln 15**

**2 Kugeln 11**

#### Zwetschgä Lisi

**Dörrzwetschgen in Vieille Prune eingelegt mit Zimtglace**

*Vieille Prune soaked dried plums & cinnamon ice cream*

**2 Kugeln 15**

**1 Kugel 11**

#### Niidlalöffel

**Vanilleglace, Caramelsauce und Rahm**

*Vanilla ice cream with caramel sauce and whipped cream*

**3 Kugeln 15**

**2 Kugeln 11**

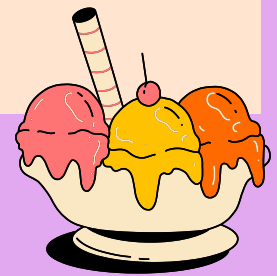
#### Affogato

**1 Kugel Vanilleeis mit Espresso 8**

**2 Kugel Vanilleeis mit Espresso 12**

## Glace mit «Gügs» / Ice cream with Liqueur

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Colonel</b>                                           | <b>15</b> |
| <b>Zitronensorbet mit Vodka</b>                          |           |
| <i>Lemon sorbet with Vodka</i>                           |           |
| <b>Sonnenuntergang</b>                                   | <b>15</b> |
| <b>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</b>                |           |
| <i>Plums sorbet with vieille prune</i>                   |           |
| <b>Frauentraum</b>                                       | <b>15</b> |
| <b>Vanilleglace mit Baileys und Rahm</b>                 |           |
| <i>Vanilla ice cream with baileys and whipped cream</i>  |           |
| <b>Männertraum</b>                                       | <b>15</b> |
| <b>Vanilleglace mit hausgemachtem Bierlikör und Rahm</b> |           |
| <i>Vanilla ice cream with homemade beer liqueur</i>      |           |



## Süsse Spezialitäten Homemade Sweet Delights

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Marroni Mousse mit weisser Schokolade und eingelegten Kumquats</b> | <b>18</b> |
| <i>Chestnut Mousse with white chocolate and pickled kumquats</i>      |           |
| <b>Fondant au chocolat mit Vanilleglace</b>                           | <b>15</b> |
| <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>                       |           |
| <b>Panna Cotta mit Waldbeeren</b>                                     | <b>15</b> |
| <i>Panna cotta with forest berries</i>                                |           |
| <b>Hausgemachte Pilsner-Malzcrème (gebrannte Crème)</b>               | <b>15</b> |
| <i>Homemade Pilsner malt crème (crème brûlée)</i>                     |           |