

Willkommen zur süßen Versuchung
...einfach geniessen ...einfach sein...

BERGHOTEL TGANTIENI

★ ★ ★
SUPERIOR

Unser

„Hausdessert“



BERGTRAUM

Bündner Nusstorte, serviert mit einer Kugel
Röteli-Rahmglace und „Kirschenkompott“
(alkoholhaltig)
CHF 13.00

Süsse VERSUCHUNGEN



APFEL KREATION
Lauwarmes Apfelkompott
serviert mit Vanille- und
Kokos Rahmglace
CHF 12.50



MANGO SORBET
mit Honig-Balsamico
Eine Kugel Mango-Sorbet mit
Honig-Balsamico-Sauce
und gebrannten Mandeln
CHF 7.50

Altbewährtes

IMMER FEIN



COUPE DÄNEMARK
Vanille-Rahmglace mit warmer
Schokoladensauce
und Rahm garniert
CHF 9.00 mini CHF 7.00



VANILLE ESPRESSO
Eine Kugel Vanille-Rahmglace
mit einem Espresso
CHF 8.00

Speziell...

DER TGANTIENI HIT



SCHOGGIFONDUE TGANTIENI

Mit verschiedenen Beilagen

serviert ab 2 Personen

Pro Person CHF 13.50

Süsse VERSUCHUNGEN



KAISERSCHMARRN
Mit einer Kugel Vanille-Rahmglace
oder Apfelkompott
CHF 16.00



KREATION BAILEYS
Almond & Salted Caramel- und Mocca-Rahmglace
mit Baileys übergossen, garniert mit
gebrannten Mandeln
CHF 11.00

Passt IMMER



CREMA CATALANA
Mit einer Kugel Chocolat-Rahmglace
CHF 12.50



ALPENKRÄUTERGLACE „MAROLA“
Eine Kugel Alpenkräuter-Rahmglace serviert
auf Nature-Joghurt, garniert
mit getrockneten Wildblüten
CHF 7.50

Süßes MIT SCHOGGI



CHOCOBELLO

Chocolat- und Mocca-Rahmglace
mit Schokoladensauce,
Rahm & knusprigen Crispies garniert

CHF 10.50



KREATION BROWNIE

Vanille-Rahmglace mit „hausgemachten Brownies“,
serviert mit Schokoladensauce & Rahm

CHF 13.00

Unsere KLASSIKER



EISKAFFEE TGANTIENI

Drei Kugeln Café-Rahmglace mit Espresso
dazu Mocca-Likör mit Rahm garniert

CHF 12.00 mini CHF 9.50



SCHOGGI KÜCHLEIN

Warmes Schoggi Küchlein
mit Erdbeer-Rahmglace

CHF 13.00

Mal

WAS ANDERES



SORBET MOJITO

Eine Kugel Zitronen-Sorbet, Rohrzucker,
Limetten und frische Pfefferminze,
und ein Schuss Rum

CHF 8.50



BANANA FLIP

Kokos- und Vanille Rahmglace mit frischen
Bananen, Schokoladen-Sauce und
gerösteten Mandeln

CHF 10.50

Unsere SPEZIALITÄT



CHEFS SOUFFLE

Hausgemachtes Souffle
auf Balsamicozwetschgen
(Zubereitungszeit ca. 15min.)

CHF 13.00

Alles KÄSE



KÄSETELLER

Mit einer kleinen Auswahl an
heimischen Hart- & Weichkäsen & Feigensenf
CHF 16.50

Eine runde SACHE



VANILLE

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



ALMOND & SALTED CARAMEL

Samtige Rahmglace mit dezent
gesalzener Caramelsauce
und knackigen Mandel-Stückchen.



CHOCOLAT

Cremige Schokoladen-Rahmglace
mit knackigen
Cremant-Schokolade-Stücken



ERDBEER

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



RÖTELI

Die mit Röteli verfeinerte
Kirschensauce verleiht dieser Rahmglace
ihren einzigartigen Geschmack.

Preis pro Kugel

CHF 3.60

Rahmzuschlag

CHF 1.50

Eine runde SACHE



CAFÉ

Klassische Rahmglace
verfeinert mit einer auserlesenen
milden Kaffeemischung



ALPENKRÄUTER

Einzigartige Glacekreation
mit Schweizer Rahm
und Schweizer Alpenkräutern.



KOKOS

Exotische Kokosmilch-Glace veredelt
mit feinsten Kokos-Raspeln
Vegan und Laktosefrei



MANGO SORBET

Aufregend-exotisches Sorbet mit hohem
Mango-Fruchtanteil, verfeinert mit reifen,
saftigen Mango-Stücken



ZITRONEN SORBET

Sonnengereifte Zitronen bilden die
geschmackvolle und ausgewogene
Grundlage für dieses erfrischende Sorbet

Preis pro Kugel

CHF 3.60

Rahmzuschlag

CHF 1.50

Für unsere KLEINEN GÄSTE



PUNKY
Vanille-Glace
CHF 7.50



BILLY SMARTIES
Erdbeer-Rahmglace mit
Smarties und Rahm
CHF 6.00



BIRDY
Schokolade-Glace
CHF 7.50

Gut Zu Wissen

DESSERTWEINE:

Unsere Dessertweine passend zu den süssen Versuchungen:

La Sara Scheurebe, Davaz	37.5cl. CHF 49.00	5cl. CHF 9.00
Pinot Mutè Port, Jürg Marugg, Fläsch	37.5cl. CHF 48.00	5cl. CHF 8.00

FÜR DETAILLIERTE INFORMATIONEN ZU ALLEN ENTHALTENEN ALLERGENEN,
WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITER.

Online Karte



inkl. MwSt.