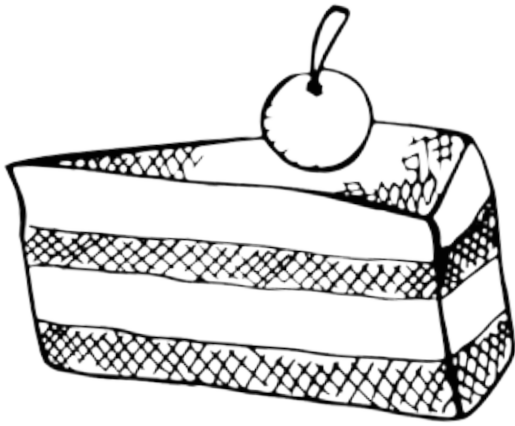


# DESSERTS



seit 1892



## SOFT CARAMEL

vanilla soft ice & caramel

Vanille Soft Ice  
& Caramel-Topping

CHF 9.50

## Soft Erdbeer

vanilla soft ice & strawberry

Vanille Soft Ice  
& Erdbeer-Topping

CHF 9.50



## SOFT SCHOKOLADE

vanilla soft ice & chocolate

Vanille Soft Ice  
& Schokoladen-Topping

CHF 9.50

## Soft Himbeer

vanilla soft ice & raspberry

Vanille Soft Ice  
& Himbeer-Topping

CHF 9.50



## Soft Maracuja

vanilla soft ice & passion fruit

Vanille Soft Ice  
& Maracuja-Topping

CHF 9.50



## Soft Mango

vanilla soft ice & mango

Vanille Soft Ice  
& Mango-Topping

CHF 9.50

## Soft Waldbeer

vanilla soft ice & wood berry topping

Vanille Soft Ice  
& Waldbeer-Topping

CHF 9.50



## Brönnti Creme

caramel cream & whipped cream

Caramel Creme mit Rahm  
(auf Anfrage)

CHF 9.90



## GLOBI

with vanilla ice cream

mit Vanille Glace

CHF 6.–

## DAVIDS FRÜCHTEKUCHEN

home made apricot or plum tart



Aprikose oder Zwetschge,  
fragen Sie nach dem Angebot

CHF 6.50 ohne Rahm  
CHF 7.– mit Rahm



## Heuberg Dessert

warm chocolate cake with vanilla soft ice & whipped cream

Hausgemachter Schokoladenkuchen,  
lauwarm serviert, mit Vanille Soft Ice & Rahm

CHF 12.–

## Apfelstrudel

warm apple strudel with vanilla soft ice & whipped cream

Apfelstrudel, lauwarm serviert,  
mit Vanille Soft Ice & Rahm

CHF 11.–



## ZWÄTSCHGE LISI

tipsy plums with vanilla soft ice & whipped cream

Im Rotwein gekochte Zwetschgen  
mit Vanille Soft Ice & Rahm

CHF 10.50

## Meräנגge

meringues with vanilla soft ice & whipped cream

Meringues mit Vanille Soft Ice  
& Rahm

CHF 9.90



Alle Preise sind inklusive MwSt.

Berghotel Oeschinensee  
Christoph & Lea Wandfluh-Sterchi  
3718 Kandersteg

Telefon +41 33 675 11 19  
info@oeschinensee.ch | www.oeschinensee.ch



\*OESCHINEN  
SEE