



Ice cream moments last a little longer. The simple joy and indulgence of our natural ingredients blended with Alpine cream, enjoyed one spoon at a time.

Der Glace-Genuss lässt die Zeit einen Moment still stehen.  
Unsere natürlichen Zutaten, kombiniert mit feinstem Alpenrahm,  
bereiten Löffel für Löffel puren Genuss.

Les plaisirs glacés durent un peu plus longtemps. Nos ingrédients naturels  
associés à la crème alpine se dégustent une bouchée après l'autre.

Quando gustiamo un gelato, il tempo si ferma. I nostri ingredienti naturali,  
arricchiti da panna delle Alpi, offrono semplici momenti di piacere da  
asaporare a ogni singolo cucchiaino.

*We call it Mövenpick*





### VANILLA DREAM \*

So kultig wie unser Logo: Unser Vanilla Dream gehört zu den echten Mövenpick-Klassikern. Hier wird Bourbon-Vanille aus Madagaskar mit cremigem Rahm vermischt. Einfach traumhaft fein.



### ESPRESSO CROQUANT \*

Da wir Glace fast genauso sehr mögen wie Kaffee, lieben wir Schweizer diese Sorte besonders. Kräftiger Espresso und knusprige Haselnussstückchen machen diese Sorte zu einem ganz besonderen Genuss. (Enthält Nüsse)



### SWISS CHOCOLATE \*

Ohne uns selbst ein Loblied auf dem Alphorn blasen zu wollen, glauben wir doch, dass die Schweizer Schokolade die beste der Welt ist. Geniesse unser Dreamteam aus cremiger Schokolade und knackigen Schichten!



### MAPLE WALNUT \*

Niemand macht so guten Ahornsirup wie die Kanadier. Deshalb würden wir nie anderswo suchen, um den besten kanadischen Sirup mit Rahm zu mischen. (Enthält Nüsse)

The most important ingredient in ice cream is cream! So we use only the best. Our farmers have small farms which are located in the serenity of nature. Our cows are mostly in open stalls and farms, fed primarily on grass, flowers and herbs.

Die wichtigste Zutat von Glace ist Rahm! Daher verwenden wir nur den besten. Die kleinen Höfe unserer Bauern liegen in beschaulicher Natur. Unsere Kühe leben größtenteils in offenen Ställen und auf Weiden, wo sie sich vor allem von Gras, Blumen und Kräutern ernähren.

L'ingrédient le plus important dans la crème glacée, c'est la crème! Nous utilisons donc seulement la meilleure. Nos paysans ont de petites exploitations situées dans le calme de la nature. Nos vaches sont pour la plupart élevées dans des fermes et des prairies ouvertes et se nourrissent principalement d'herbe, de fleurs et de plantes.

L'ingrediente più importante di un gelato è la panna. Ecco perché usiamo solo la migliore. I nostri contadini hanno piccole fattorie situate in luoghi idilliaci nel cuore della natura. Le nostre vacche, tenute in stalle all'aperto circondate da vasti pascoli, si nutrono principalmente di erba, fiori ed erbe.



1 Kugel Fr. 4.00

Rahmzuschlag Fr. 1.50

Inkl. MWST



### STRAWBERRY\*

Die beste Erdbeerglace kann man nur auf eine Art zubereiten. Aus reifen Erdbeeren gewinnen wir feinstes Püree und reinen Saft, und vermengen diesen fruchtigen Genuss mit unserem besten Rahm.



### LEMON & LIME

Unsere sonnenverwöhnten Zitronen lieben es auf die saftigen Limettenstückchen zu treffen. Ein saurer Spass!



### PASSION FRUIT & MANGO

Auch exotische Früchte lieben es erfrischend. In der Sonne gereifte Passionsfrüchte mit süßen Mangostückchen für extra viel Geschmack.



### RASPBERRY & STRAWBERRY

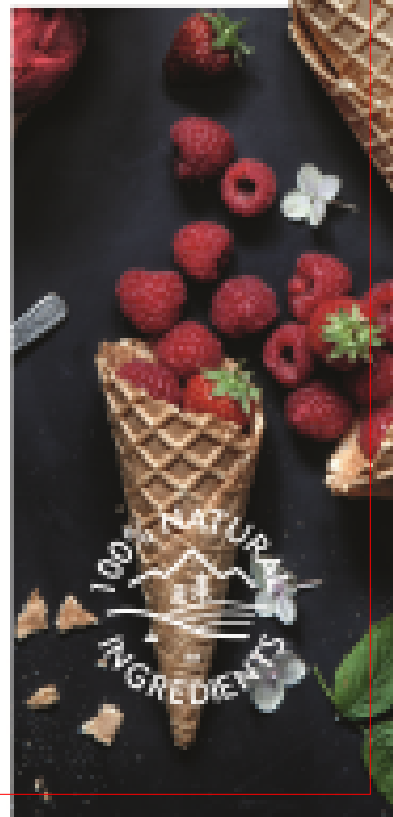
Das beste Sorbet wird aus den besten Früchten gemacht. Aus diesem Grund verwenden wir die süssesten Himbeeren und saftigsten Erdbeeren. Ein herrlich erfrischendes beerenstarkes Doppel.

"Open a window into the garden of pleasure" Ueli Proger, our founder, believed that natural ingredients would provide pleasurable indulgence. We believe that pure, natural ingredients create a delicious and premium ice-cream experience.

«Öffne ein Fenster zum Garten des Genusses» Ueli Proger, unser Gründer, war überzeugt, dass es für höchsten Genuss natürlicher Zutaten braucht. Wir sind überzeugt, dass die Verbindung reiner, natürlicher Zutaten für ein unvergleichlich köstliches Glaceerlebnis sorgt.

«Ouvre une fenêtre sur le jardin du plaisir». Ueli Proger, notre fondateur, était convaincu que les ingrédients naturels seraient sources de plaisir. Nous croyons qu'il est possible de créer une expérience glacée délicieuse et exceptionnelle avec des ingrédients purs et naturels.

"Aperte una finestra sul giardino del piacere" Ueli Proger, il nostro fondatore, ha sempre creduto che solo gli ingredienti naturali possano regalare il vero piacere del gelato. E noi siamo convinti che il consumo di ingredienti puri e naturali offra un'esperienza senza pari in termini di gusto.





### **COFFEE TIME**

Genussmomente nach  
dem Essen: Geniessen  
Sie eine Kugel  
Mövenpick Ice Cream  
zusammen mit einem  
Kaffee

Fr. 7.90

Our crafters explore the world just like our founder by being "open and curious to everything". We experience life to innovate and create with an open-minded and joyful attitude, we dare to think outside the square and embrace new flavours and trends. We pair this passion & joy with our gastronomical know-how and eye for detail.

Unsere Glace-Experten erkunden die Welt wie unser Gründer mit «Offenheit und Neugier auf alles». Wir setzen unsere Erfahrungen mit Begeisterung in Innovationen und spannende Experimenten um, wir gehen gerne neue Wege und nehmen innovative Geschmacksrichtungen und Trends auf. Diese Leidenschaft und Freude kombinieren wir mit unserem gastronomischen Know-how und unserem Auge fürs Detail.

Toute comme notre fondateur, nos maîtres glaces explorent le monde en étant ouverts et curieux de tout. Notre but est d'innover et de créer avec un esprit ouvert et une attitude positive. Nous osons penser différemment et explorer de nouvelles saveurs et tendances. Notre passion et notre enthousiasme vont de pair avec notre savoir-faire gastronomique et notre sens du détail.

I nostri maestri artigiani esplorano il mondo con lo stesso identico spirito del nostro fondatore, "aperti e curiosi nei confronti di tutto". Ci basiamo su esperienze concrete per sviluppare innovazioni e creazioni con un approccio aperto e positivo. Abbiamo abbondante coraggio per pensare fuori dagli schemi e siamo disponibili a fondere tentate da nuovi sapori e tendenze. Uniamo questa passione ed entusiasmo alla nostra competenza in ambito gastronomico e all'attenzione per il dettaglio.





### DANEMARK

Vanilla Dream Ice Cream,  
Schokoladensauce, Rahm

Fr. 12.50



### BAILEY'S®

Espresso Croquant und Vanilla  
Dream Ice Cream, Kaffeesauce,  
Baileys®, Rahm und  
Schokoladenspäne

Fr. 13.50



### ICE COFFEE

Espresso Croquant Ice Cream,  
Kaffeesauce, Rahm und Biscuit

Fr. 12.50



### CHOCO LOVER

Swiss Chocolate Ice Cream und  
Raspberry & Strawberry Sorbet,  
Himbeeren, Schokoladensauce

Fr. 12.50



### MAPLE WALNUT

Maple Walnut und Vanilla Dream  
Ice Cream, caramellierte Walnüsse,  
Rahm und Biscuit

Fr. 12.50



### PRIMAVERA

Strawberry Ice Cream und Lemon &  
Lime Sorbet mit Fruchtsalat und  
geröstete Mandeln

Fr. 12.50



### **PASSIONE PROSECCO**

Passion Fruit & Mango Sorbet und  
Prosecco

Fr. 10.50



### **COLONEL**

Lemon & Lime Sorbet, eisgekühlter  
Wodka

Fr. 10.50



### **PASSIONE APEROL**

Sorbet Passion Fruit & Mango,  
Prosecco und Aperol®

Fr. 11.50



# Unsere Hausdessert

## Tiramisu

(ohne Alkohol, ohne Ei)



Fr. 9.50

## Panna Cotta

(mit Waldbeerenmix)



Fr. 9.50

## Profiteroles



Fr. 9.50

## Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern



Fr. 10.50

mit 1 Kugel Vanilla Dream

Fr. 12.50



# Für den kleinen Genuss



## #YUMMY

Maple Walnut Ice Cream,  
Baumnüsse, Karamellwürfel,  
Ahornsirup, Rahm

Fr. 8.50



## #SUNSET

Passion Fruit & Mango Sorbet,  
Granola, Yoghurt, Erdbeersauce,  
Rahm

Fr. 8.50



## #COFFEEADDICT

Espresso Croquant Ice Cream,  
Kaffee, Rahm

Fr. 8.50

# KIDS CORNER



## Kid's Dream

Vanilla Dream Ice Cream mit saisonalen Früchten.

Fr. 5.50



## Dino's

Vanille mit Schokoladensauce Tässchen zum Sammeln

Fr. 7.50