

Hotel - Restaurant Ducan

Davos - Monstein

Unsere Eissorten - *Our ice creams*

Vanille – *Vanilla*, Erdbeer – *Strawberry*, Chocolat – *Chocolat*,
Mocca – *Mocca*, Zitrone – *Lemon*, Zwetschggen – *Plums*
Zimt - *Cinamon*

Preis pro Kugel 4.00
Rahmzuschlag 1.50
Schokoladensauce 1.50



Unsere Eisbecher – *our ice cream cups*

Hot Berry	Vanilleglace mit warmen Waldbeeren und Rahm <i>Vanilla ice cream with hot berries and whipped cream</i>	14.00 klein: 11.00
Dänemark	Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm <i>Vanilla ice cream hot chocolate and whipped cream</i>	14.00 klein: 11.00
Eiskaffee	Moccaglace mit Rahm <i>Mocca ice cream with whipped cream</i>	14.00 klein 11.00
„Zwetschga Lisi“	Dörrzwetschggen in Vieille Prune eingelegt mit Zimtglace <i>Vieille Prund soaked dried plums with cinnamon ice cream</i>	14.00 klein: 11.00
Niidlalöffel	Vanilleglace, Caramelsauce und Rahm <i>Vanilla ice cream with caramel sauce and whipped cream</i>	14.00 klein 11.00
Affogato	1 Kugel Vanilleeis mit Espresso 2 Kugel Vanilleeis mit Espresso	8.00 11.00

Vermicelles

Coupe Nesselrode, Vanilleglacé, Merigue, Vermicelles und Rahm <i>Chestnut mousse vermicelles, vanilla ice cream, meringue, and cream</i>	14.00 klein: 11.00
Vermicelles mit Merigue und Rahm: <i>Chestnut mousse vermicelles, meringue, and cream</i>	12.00 klein: 9.00
Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm <i>Chestnut mousse vermicelles, vanilla ice cream, and cream</i>	12.00 klein: 9.00
Vermicelles mit Rahm <i>Chestnut mousse vermicelles and cream</i>	9.00 klein: 6.00



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

Hotel - Restaurant Ducan

Davos - Monstein

Sorbet + Glace mit "Gügs" – Sorbet with alcohol

Colonel	Zitronensorbet mit Vodka <i>Lemon sorbet with Vodka</i>	14.00
Sonnen- untergang	Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune <i>Plums sorbet with vieille prun</i>	14.00
Frauentraum	Vanilleglace mit Baileys und Rahm <i>Vanilla ice cream with baileys and whipped cream</i>	14.00
Männertraum	Vanilleglace mit hausgemachtem Bierlikör und Rahm <i>Vanilla ice cream with homemade beer liqueur and whipped cream</i>	14.00



Süsse Spezialitäten - *Homemade sweets*

«Gäbrennti Crem», traditionell und hausgemacht Homemade and Swiss traditional caramel cream	12.00
Tobleronemousse mit Waldbeerenragout Toblerone mousse with wild berry ragout	16.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce Apple Strudel with vanilla sauce	14.00
Marronikuchen mit Zimtglace Chestnut cake with cinnamon Ice Cream	14.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.