

GLACE AUS GRAUBÜNDEN

GLATSCH: das bedeutet nicht nur Glacé aus Graubünden, sondern auch die Beste aus Graubünden!

Mitten im grössten Schweizer Naturpark, Parc Ela, im beschaulichen Dorf am Eingang des Albulatals stellt der ausgebildete Bäckermeister Holger Schmidt für seine Kunden die beste Glacé her. Mit viel Herzblut, einem feinen Gespür für Lebensmittel und mit seiner Leidenschaft für die Berge hat der Ostdeutsche im Zentrum Graubündens Wurzeln geschlagen. Auf der Suche nach den besten Zutaten traf er in Surava auf Andri Devonas. Der Bio-Landwirt liefert ihm die wichtigste Zutat, die Biomilch und aus der nahegelegenen Lenzerheide stammt der Vollrahm.

Seit Anfang 2013 sorgt Holger Schmidt für die erstklassige Qualität der feinen Bündnerglacé.

Die PREMIUM SORBETS haben einen Fruchtanteil von 50% und sind ausserdem vegan.

Wir freuen uns, dass wir unseren Kunden eine grosse und aussergewöhnliche Palette an Glacé anbieten können.

Wir wünschen

BUN APPETIT !

GLACESORTEN

RAHMGLACE

Vanille,Caramel,Mocca,Haselnuss,Erdbeer,Mango,
Passionsfrucht,Waldbeeren,Joghurt,Ingwer-Limette
Malaga, Orange

Pro Kugel 3.2 /mit
Rahm+1.5

COUPES

Coupe Dänemark

Bananensplit

Amore Caldo, Waldbeeren+Waldbeereneis

Eiscafé - gerührt

-mit Baileys

Mangobecher

Caramel-Krokant

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Caramelköpfl

Crema catalana