

## DESSERTS

<b>HAUSGEMACHTE BROWNIES</b> <i>mit Karamell, Erdnüssen und Schmand</i>	6.50
<b>CRÈME BRÛLÉE VON DER BOURBON VANILLE</b> <i>mit einer Kugel Eis nach Wunsch</i>	6.50
<b>MILCHREIS</b> <i>mit Orangenabrieb und Rhabarberkompott</i>	7.00
<b>CAFÉ GOURMAND</b> <i>serviert mit kleinen Versuchungen</i>	8.50



## EIS

<b>„DAME BLANCHE“</b> <i>Vanilleeis mit heißer Valrhonashokolade und Sahne</i>	6.50
<b>„HEISSE LIEBE“</b> <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	6.50
<b>EISSPEZIALITÄTEN</b> <i>je Kugel</i>	1.30

Unser Eis beziehen wir vom Biobauernhof Blanc.



## KUCHENAUSWAHL

<b>KLEINE SCHWITZER'S LINZERSCHNITTE</b>	3.50
<b>KÄSEKUCHEN</b>	4.00
<b>SAISONALER OBSTKUCHEN</b>	4.50
<b>RHABARBERBAISERKUCHEN</b>	4.80
<b>SCHWARZWÄLDER KIRSCHTÖRTCHEN</b>	4.80

Unser Kuchen wird täglich ab 14.00 Uhr  
von der Bäckerei „Fricke Bäck“ frisch geliefert.



# KAFFEE & DESSERT



Etzenroter Str. 2  
76337 Waldbronn  
Telefon: 07243 35 48 50

[info@schwitzers-brasserie.de](mailto:info@schwitzers-brasserie.de)  
[www.schwitzers-brasserie.de](http://www.schwitzers-brasserie.de)

Besuchen Sie uns auch auf Facebook:  
[facebook.com/schwitzers.brasserie](https://www.facebook.com/schwitzers.brasserie)



## KAFFEESPEZIALITÄTEN

ESPRESSO	2,00
RISTRETTO	2,00
LUNGO	2,00
ESPRESSO DOPPIO	3,50
ESPRESSO MACCHIATO	2,40
ESPRESSO CON PANNA	2,40
FILTERKAFFEE -HANDGEBRÜHT-	2,50
CAPPUCCINO	2,90
GALÃO	3,90
MARACCHINO	2,90
CAFFECCINO MIT VANILLE	3,10
CAFFECCINO MIT BANANE	3,10
CAFFECCINO MIT KAREMELL	3,10
MEXICANA	4,20
FEURIGER MEXICANA	4,20
CAREMELLA MIT SAHNE	4,90
IRISH COFFEE	5,00

## TRINKSCHOKOLADE

ITALIAN CHOCOLATE 42 %	3,40
WHITE CACAO	3,40

## SPEZIALITÄTEN AUS HEISSER SCHOKOLADE

SCHWARZWÄLDER KIRSCH CHOC <i>ohne Alkohol</i>	4,50
SCHWARZWÄLDER KIRSCH CHOC <i>mit Alkohol</i>	5,00
STRAWBERRY CHEESECAKE WHITE CHOC <i>ohne Sahne</i>	4,00
STRAWBERRY CHEESECAKE WHITE CHOC <i>mit Sahne</i>	4,50

## KÄNNCHEN TEE

KÄNNCHEN TEE VON CÉRÉMONI	5,50
---------------------------	------



### ESPRESSO RISTRETTO

Sehr konzentriert | bekannt als „kurzer“ Espresso.  
Wird mit 15-20ml reduzierter Menge Wasser gebrüht.  
Reichhaltiger, voller und kräftiger als Espresso, mit weniger Koffein.

### ESPRESSO DOPPIO

Doppelter Espresso (14g Kaffee pro 50-60ml Wasser).

### ESPRESSO LUNGO

Gegenteil des Ristretto mit fast der doppelten Menge Wasser verlängert.  
Weniger konzentriert als Espresso.

### ESPRESSO MACCHIATO

Mit einem Schuss Milchschaum.  
„Macchiato“ = „Espresso mit Milch gefärbt“.  
Milch mildert die Konzentration des Espresso.

### ESPRESSO CON PANNA

„Espresso mit Sahne“.  
Mehr ein Nachtisch als ein Getränk.  
Mit einem Teelöffel die süße, kalte Sahne  
und den heißen kräftigen Kaffee löffeln.

### CAPPUCCINO

Geschmacksbalance zwischen der Stärke eines Espresso, der Süße  
heißer Milch und der zähflüssigen Konsistenz heißen Milchschaums.  
Wird traditionell warm und ohne Zucker konsumiert.

### GALÃO

Portugiesischer Milchkaffee.  
Ein Espresso mit kalter Milch heiß aufgeschäumt.

### MARACCHINO

Besteht aus Espresso, Kakao und Milchschaum.  
Kakao mildert den Geschmack des Kaffees und  
entfernt die markante Stärke des Espresso.

### CAFFECCINO

Caffè Macchiato (Milch, Espresso und Milchschaum)  
mit Vanille-, Bananen- oder Karamellsirup.

### MEXICANA / FEURIGER MEXICANA

Ein Espresso mit Schokoladensauce und aufgeschäumter Milch.  
Feuriger Mexicana mit Habanero Chili Pulver.

### CAREMELLA

Karamellsoße mit einem Espresso, heißer Milch und Sahne.

