



SPANISCHE SPEZIALITÄTEN
GUTBÜRGERLICHE KÜCHE

Dessertkarte DESSERTKARTE



Postres

POSTRES DESSERTS

CREMA CATALANA

Die spanische Verführung (Hauspezialität) CHF 12.00

SEMIHELADO MARCA LÖWEN

Selbstgemachtes Parfaitglacé nach Hausrezept CHF 13.00

NARANJA CON MOSCATEL Y AZUCAR

Orangensalat mit Moscatel und Zucker CHF 13.50

PINA FRESCA

Frische Ananas CHF 13.50

PIJAMA

Dessert-Sinfonie mit Glacé, Crème & Früchten CHF 16.00

CIRUELAS EN BRANDY CON HELADO

Marinierte Pflaumen an Brandysauce
und Glacé CHF 13.50

ZABAGLIONE AL MARSALA

con o sin helado CHF 13.50
Marsala-Weinschaum mit oder ohne Glacé CHF 15.50

Copas

COPA DANEMARCA

Vanille-Glacé, heisse Schokoladensauce
und Schlagrahm CHF 12.50

COPA AMOR CALIENTE

Vanille-Glacé, heisse Himbeeren
und Schlagrahm CHF 14.50

Flambré

FLAMBRÉ DEL DIA

(como Crêpes Zusette, Platano...)
Tagesempfehlung flambiert am Tisch ab zwei Personen CHF 24.00

Queso

QUESO MIXTO

Käseplatte
Fr. 13.50/16.00

MOSCATEL DE VALENCIA

Dessertwein 1 dl CHF 12.50

CARAJILLO

Kaffee mit 4 cl spanischem Brandy CHF 8.50

CREMA CATALANA

(aus dem Spanischen oder Katalanischen: «katalanische Creme») ist eine Dessertcreme, die mit einer festen Karamellschicht überzogen ist. Die Karamellschicht entsteht traditionell dadurch, dass auf den Pudding gestreuter Zucker mit einem speziellen, im Feuer erhitzten Eisen gebrannt wird. Die Crema catalana ist eine Spezialität der Region Katalonien. Sie ähnelt der französischen Crème brûlée, wird jedoch nicht im Wasserbad zubereitet und statt Rahm wird Milch verwendet.

ZABAGLIONE

ist eine der bekanntesten Nachspeisen der italienischen Küche. Es handelt sich um eine Weinschaumcreme, bei der zuerst Eigelb und Zucker weisseschaumig geschlagen werden. Anschliessend wird Marsala, der mit etwas Rum und eventuell Zimt aromatisiert wurde, dazugegeben und die Mischung im Wasserbad schaumig geschlagen. Die Erfindung dieses Rezepts wird sowohl Bartolomeo Scappi, einem berühmten italienischen Koch des 16. Jahrhunderts, zugeschrieben als auch einem Koch am Hofe des Herzogs Karl Emanuel I. von Savoyen im 18. Jahrhundert.

PARFAIT

Als Parfait wird auch Halbgefrorenes bezeichnet, das im Gegensatz zu Speiseeis nicht unter Rühren (z.B. in einer Eismaschine) hergestellt wird, sondern bei dem die Masse stehend gefriert. Die zubereitete Masse wird in eine Metallform gegeben und in dieser gefroren. Der hohe Gehalt an Lecithin (Eigelb) und Fett (Rahm) sowie die durch Schlagrahm und Eischnee eingebrachte Luft bewirken eine nicht zu feste Struktur des Gefrorenen mit nur kleinen Eiskristallen.

alle Preise inkl. MwSt.

Helado misto

HELADO MISTO POR BOLA GEMISCHTES GLACÉ PRO KUGEL

Vanilia – Vanille	CHF	3.50
Fresa – Erdbeer	CHF	3.50
Chocolate – Schokolade	CHF	3.50
Mocca – Kaffee	CHF	3.50
Pistachio – Pistache	CHF	3.50
Tiramisu – Tiramisu	CHF	4.00
Limon verde – Limette	CHF	4.00
Mango – Mango	CHF	4.00
con nata mit Schlagrahm	CHF	1.50

Helado de café

HELADO DE CAFÉ SIN NATA

Eiskaffee ohne Schlagrahm	CHF	9.50
---------------------------	-----	------

HELADO DE CAFÉ FLAMBEADO

Parfait Mocca flambé	CHF	12.50
----------------------	-----	-------

Meringue

MERINGUE

Meringues	CHF	9.00
Meringues con helado / mit Glacé	CHF	13.50

Sorbetes

SORBETE AL LIMON VERDE

Sorbet „au citron vert“	CHF	8.50
-------------------------	-----	------

SORBETE „COLONEL“

Sorbet mit Vodka	CHF	14.00
------------------	-----	-------

SORBETE CON CAVA

Sorbet mit Cava-Sekt	CHF	14.00
----------------------	-----	-------

SORBETE DE MANGO CON LIQUOR DE NARANJA

Mango Sorbet mit Orangenliquer	CHF	14.00
--------------------------------	-----	-------

Para los Niños

«SORPRESA» PARA NOS NIÑOS

Überraschung für unsere Kinder	CHF	7.50
--------------------------------	-----	------

SPEISEEIS GLACE

Das erste Speiseeis gab es vermutlich im antiken China, die chinesischen Herrscher hatten grosse Eislager anlegen lassen. Dem Sorbet ähnelndes Speiseeis war aber auch in der europäischen Antike bekannt. Der griechische Dichter Simonides von Keos beschreibt es als aus Gletscherschnee mit Zutaten wie Früchten, Honig oder Rosenwasser bestehend. Belegt ist auch Alexander des Grossen und Hippokrates' Vorliebe für Wassereis, Letzterer verschrieb seinen Patienten das damalige Speiseeis sogar als Schmerzmittel. Die römischen Kaiser liessen sich durch Schnellläufer Schnee und Eis von den Apenninen zur Herstellung bringen, der indische Kaiser Ashoka aus dem Himalaya. Mit dem Untergang des Römischen Reiches ging das Wissen über die Zubereitung eisgekühlter Speisen und Getränke verloren. Die Kreuzfahrer brachten das Rezept für Scherbet, ursprünglich eine Mischung aus Fruchtsirup und Schnee, nach Europa. Die Zubereitung derart gekühlter Getränke soll im arabischen Raum von China übernommen worden sein. Im 11. Jahrhundert war die Verwendung von Eis in den Haushalten der Oberschicht dort weit verbreitet. Im Sommer wurde Eis in Stangenform oder als „Schnee“ von Strassenverkäufern angeboten. Ende des 13. Jahrhunderts beschrieb Marco Polo die Herstellung einer Kältemischung aus Schnee oder Wasser und Salpeter, die er in China kennengelernt hatte. Speiseeis aus Wasser und Fruchtsaft oder -püree (Granita) wurde zu einer italienischen Spezialität, die angeblich im 16. Jahrhundert von Katharina von Medici nach Paris mitgebracht wurde.

alle Preise inkl. MwSt.



SPANISCHE SPEZIALITÄTEN
GUTBÜRGERLICHE KÜCHE

ANGELO MELONI

Aadorferstrasse 3

CH-8353 Elgg

Tel. + 41 (0)52 364 10 21

Fax + 41 (0)52 364 10 22

www.loewen-elgg.ch

info@loewen-elgg.ch

Öffnungszeiten

09.00–24.00 Uhr

Sonntag und Montag
geschlossen.

Für Bankette haben wir
täglich geöffnet.