

# WILLKOMMEN LIEBER GAST

Lassen Sie sich von unseren exklusiven Desserts verführen. Dafür brauchen Sie bloss umzublättern. Denn unsere Kreationen sind auch fürs Auge ein Genuss. Sämtliche Köstlichkeiten werden frisch für Sie mit viel Liebe und den besten Zutaten zubereitet.

Und selbst unsere kleinsten Portionen garantieren grössten Genuss.  
Jetzt liegt es an Ihnen, sich selbst zu verwöhnen.

## Pizzeria-Ristorante Vecchia Posta

Walderstrasse 3  
8340 Hinwil  
[www.vecchia-posta.ch](http://www.vecchia-posta.ch)  
[info@vecchia-posta.ch](mailto:info@vecchia-posta.ch)

---

# KLEIN ABER OHO



## **KALTER HUGO**

Zitronen-Sorbet, mit  
Limetten-Holundersirup, frischer Pfefferminze  
und einem Schuss Prosecco, nach Wunsch mit Wodka

**CHF 9.50**



## **BANANENSPLIT**

Vanille-Rahmglace, serviert mit  
Bananenscheiben, Schokoladensauce,  
und Rahm

**CHF 7.50**

# KLEIN ABER OHO



## DÄNEMARK

Vanille-Rahmglace, mit  
Schokoladensauce und Rahm

CHF 7.50 / Gross CHF 10.50



## ALEXANDER

Caramel-Rahmglace,  
Caramelsauce und Rahm

CHF 7.50 / Gross CHF 10.50

# KLEINE EVERGREENS



## **AFFOGATO AL CAFFÈ**

Vanille-Rahmglace  
mit warmem Espresso  
nach Wunsch auch mit Cafe-Rahmglace  
**CHF 7.50**



## **CORETTO GRAPPA**

Grappa-Rahmglace  
übergossen mit Espresso,  
garniert mit Amaretti-Biskuits  
**CHF 7.50**

# MINI-MEISTERWERKE



## **BEERENTRAUM**

Himbeer-Sorbet,  
kombiniert mit warmen Beeren,  
übergossen mit Prosecco

**CHF 9.50**



## **NUSSKNACKER**

Baumnuss-Rahmglace,  
mit geröstete Baumnüsse,  
Ahornsirup und Rahm

**CHF 7.50**

# SÜSSE GEHEIMNISSE



## **ÜBERRASCHUNGS-CRÊPE MIT GLACE**

Warme Crêpe gefüllt mit Nutella  
und Beeren, serviert mit  
Vanille-Rahmglace

**CHF 11.50**

# KLASSISCHE MEISTERWERKE



## **MOELLEUX AU CHOCOLAT**

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Vanille-Rahmglace

**CHF 11.50**

# KLASSISCHE MEISTERWERKE



## **KREATION BAILEYS**

Caramel-, und Vanille-Rahmglace,  
mit Baileys übergossen

**CHF 9.50**



## **STRACCIATELLA BANANA FLIP**

Stracciatella-Rahmglace,  
mit Bananen, Schokoladensauce  
und gerösteten Mandeln

**CHF 10.50**

# HAUSGEMACHTE KREATIONEN

Tiramisu	CHF 10.50
Panna Cotta mit Waldbeeren	CHF 11.50
Caramel Köpfler mit Rahm	CHF 9.50
Profiteroles nach Mammis Art	CHF 10.50

Fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach Saisonalen Desserts

# EINE RUNDE SACHE



## GRAPPA

Einzigartige Kombination aus Rahmglace, edlem Grappa "La Ticinella" und Trauben-Sauce.



## CARAMEL

Cremiges Caramel-Rahmglace in Kombination mit den beliebten Rahmtäfelchen aus dem Lächerli Huus.



## VANILLE

Zartschmelzende, cremige Bourbon Vanille-Rahmglace, veredelt mit Vanille-Samen aus Madagaskar.



## BAUMNUSS

Feinste Rahmglace in Kombination mit knusprigen, caramelisierten Baumnuß-Stückchen.



## CHOCOLAT

Cremige Schokoladen-Rahmglace, veredelt mit hochwertigen Schokolade-Stückchen.

Preis pro Kugel  
Rahmzuschlag

CHF 3.20  
CHF 1.50

# EINE RUNDE SACHE



## STRACCIATELLA

Der beliebte, italienische Rahmglace-Klassiker mit fein gehobelten Schokolade-Spänen.



## CAFÉ

Dezent aromatisierte Café-Rahmglace mit mildem, ausgewogenem Kaffeegeschmack.



## HIMBEER

Delikates Sorbet mit ausgewogenem Himbeer-Geschmack und echten Himbeer-Frucht-Stückchen.



## ZITRONEN

Erfrischendes Sorbet mit dem ausgewogenen Zitrusgeschmack aus sonnengereiften Zitronen.



## ERDBEER

Zartschmelzende Rahmglace-Komposition, verfeinert mit auserlesenen Erdbeer-Stückchen.

Preis pro Kugel  
Rahmzuschlag

CHF 3.20  
CHF 1.50



Wir freuen uns, Ihnen mit I Gelati ein Schweizer Qualitäts-Glace zu servieren, das nicht nur köstlich aussieht, sondern auch so schmeckt.

Denn bei der Herstellung in Meilen am Zürichsee werden ausschliesslich hochwertige Produkte verwendet: Frischmilch aus der Region, sowie Rahm, Schokolade und weitere Zutaten aus der Schweiz.

Erleben Sie Genuss in seiner schönsten Form.

Für detaillierte Informationen zu allen enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an Ihren Gastgeber.