



HAUSGEMACHTE DESSERTS SEIT 1983

Wussten Sie, dass...

- ...selbstgemachte Desserts eine lange und bewährte Tradition in unserem Haus haben?
- ...unsere Desserts ausschliesslich mit frischen Zutaten hergestellt werden?
- ...wir nur qualitativ hochwertige und regionale Rohwaren bei unseren Lieferanten beziehen?
- ...unsere Desserts ohne künstliche Konservierungsmittel auskommen?
- ...uns Regionalität und Saisonalität sehr am Herzen liegen?

„Me wöschid en Guete“!



HAUSGEMACHTE KUCHEN UND PATISSERIE

Haben Sie Lust auf ein leckeres Stück Kuchen oder ein Trockengebäck?

In unserem Bistro finden Sie bis 17.00 Uhr ein täglich wechselndes
Kuchen- und Patisseriebuffet.

Hier können Sie unserem Konditor/in über die Schulter schauen
und ein Stück hausgemachten Kuchen selber auswählen...

...wenn ab 17.30 Uhr das Kuchen - und Patisseriebuffet nicht mehr steht?

So beraten und zeigen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne,
was es alles noch an frischen Kuchen gibt.



UNSERE FRÜHLINGS - DESSERTS

Profiteroles ☆

luftige Windbeutel aus unserer hauseigenen Konditorei,
gefüllt mit herzhafter Vanillecrème, garniert mit Schokoladensauce und Schlagrahm 11.50

Erdbeer - Tiramisu ☆

erfrischendes Erdbeertiramisu mit Erdbeersauce 11.50

Coupe «Rabarbaro»

hausgemachtes Rhabarbersorbet mit einem Schuss „Erdbeer-Likör Nr. 7“ der GOBA 10.50

Coupe «Romanoff»

marinierte, frische Erdbeeren mit hausgemachter Vanilleglacé und Schlagrahm 11.50

Frische Erdbeeren

mit Schlagrahm oder Crème fraîche (ohne Zucker) 10.50



FRUCHTIG UND ERFRISCHEND

	klein	normal
Orangen - Eis - Cocktail ☆		
Herrliche Erfrischung aus Vanille- und Orangenglacé und frischem Orangensaft	8.80	11.50
Tutti Frutti		
Frischer Fruchtsalat mit Vanille- und Erdbeerglacé und Schlagrahm	9.60	12.—
Saisonalen Fruchtsalat ☞		
mit frischen, saisonalen Früchten zubereitet (ohne Zucker) und Schlagrahm garniert	9.60	12.—
Birchermüesli		
mit frischen, saisonalen Früchten und Schlagrahm garniert, serviert mit einem Knuspersemmel	9.60	12.—
Sommertraum		
Zitronensorbet mit verschiedenen Beeren im warmen Saft, ein Schuss „Erdbeer-Likör Nr. 7“ der GOBA und Rahm garniert	9.60	12.—

☆ Unsere Klassiker ☞ Laktosefrei ☞ Glutenfrei ♣ Vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. † Alle Preise inkl. MwSt.



BELIEBTE UND ALTBEWÄHRTE KLASSIKER

	klein	normal
Bananensplit Eine Banane begleitet von Vanille- und Bananenglacé, übergossen mit warmer Schokoladensauce, garniert mit Rocher - Mandeln und Schlagrahm	9.60	12.—
Coupe «Dänemark» Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce übergossen, garniert mit Schlagrahm	8.80	11.—
Schweizer Eiskaffee Moccaglacé in gekühltem Kaffee mit Schlagrahm garniert	8.80	11.—
Wiener Eiskaffee ☆ Vanilleglacé in gekühltem Kaffee mit Schlagrahm garniert	8.80	11.—



KÖSTLICHE RAHMDESSERTS

	klein	normal
Meringues hausgemachte Meringues, garniert mit viel Schlagrahm und frischen Früchten	8.—	10.—
Meringues - Glacé hausgemachte Meringues, Vanille- und Erdbeerglacé, garniert mit viel Schlagrahm und frischen Früchten	8.80	11.—
Caramel - Köpfl hausgemacht, mit Caramelsauce, garniert mit Schlagrahm und Rocher - Mandeln		9.—



UNSERE DESSERTSPEZIALITÄTEN

	klein	normal
Parfait «Appenzell» ☆ Unsere hauseigene Kreation aus würzigem Biberfladen - Parfait (Lebkuchen) mit Schokoladenrahm garniert	9.60	12.—
Heidelbeer - Zönneli ☆ Warme Heidelbeeren mit zartschmelzender Vanilleglacé und Rahm garniert	9.60	12.—
Apfelstrudel ☆ hausgemacht, mit warmer Vanillesauce und Schlagrahm garniert	9.60	12.—
Walzertraum ☆ Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce, zartschmelzender Vanilleglacé und Schlagrahm	11.20	14.—

☆ Unsere Klassiker ✂ Laktosefrei ✂ Glutenfrei ♯ Vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. † Alle Preise inkl. MwSt.



KLEINE SCHLECKEREIEN

Coupe «Rocher» ☆

Haselnuss- und Schokolatglacé, caramelisierten Rocher - Mandeln,
mit Schlagrahm garniert

9.80

Coupe «After - Eight» ☆

Pistacheglacé, Schokoladensauce, Pfefferminzlikör und einem «After-Eight»

10.—

Coupe «Sanfter Engel» ☆

Vanilleglacé mit Pfirsichsaft, Eierlikör und Schlagrahm – Einfach himmlisch!

10.—

Coupe «Dolce Vita» ☆

Stracciatellaglacé mit Amarena - Kirschen, Kirschwasser und Rahm

10.—

«Affogato al Caffé»

Eine Kugel Vanille mit einem Espresso und einem Ghiottini
– dazu 2cl Amaretto di Saronno

6.—
+ 3.—



KLEINE SCHLECKEREIEN

Coupe «Südseezauber» ☆

Vanilleglacé, Ananasstücke, Kokosflocken mit «Säntis Malt Cream» übergossen und Schlagrahm garniert

10.—

Coupe «Grand Marnier»

Erfrischendes Orangen-Sorbet mit Grand Marnier

10.—

Coupe «Colonel»

erfrischendes Zitronensorbet mit Wodka

9.80

Dessert – Käseteller

vier verschiedene Käsesorten aus der Region
Trauben, Nüsse, Butter und hausgemachtes Biergelée

15.—



HAUSGEMACHTE GLACÉSORTEN

Ganzes Jahr

Vanille | Chocolat | Haselnuss | Mocca | Stracciatella |
Zimt | Pistache | Banane | Erdbeer

Alle unsere Glaces sind glutenfrei 

Saisonal

Rhabarber-Sorbet  | Zitronen-Sorbet  | Orangen-Sorbet 

Alle unsere Sorbets sind laktose- und glutenfrei  

	ohne Rahm	mit Rahm
1 Kugel Glacé	4.—	5.—
2 Kugeln Glacé	6.80	7.80
3 Kugeln Glacé	9.60	10.60
jede weitere Kugel		+ 3.—



FRAPPÉS

Ganzes Jahr

Vanille | Chocolat | Haselnuss | Mocca | Stracciatella |
Zimt | Pistache | Banane | Erdbeer | Ovomaltine

9.—

Saisonal

Rhabarber-Sorbet  | Zitronen-Sorbet  | Orangen-Sorbet 
Alle unsere Glaces und Sorbets sind glutenfrei 

9.—



SPEZIELL FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

Glacésorten

Vanille | Chocolat | Haselnuss | Mocca | Stracciatella | Zimt | Pistache | Banane | Erdbeer

Alle unsere Glaces sind glutenfrei 

Rhabarber-Sorbet  | Zitronen-Sorbet  | Orangen-Sorbet 

Alle unsere Sorbets sind laktose- und glutenfrei  

Drachenflieger

Eine Kugel Glacé nach Wahl mit Fruchtsalat und einem fröhlichen Schoggi – Drachen

7.—

Mini «Dänemark»

Eine Kugel Vanilleglacé mit Schoggisauce garniert mit Schlagrahm und eine lustige Kaugummifigur

7.—

Regenbogen

Eine Kugel Vanilleglacé umhüllt von Smarties garniert mit Schlagrahm

7.—

Smarties-Cornet

Vanilleglacé mit Smarties im Cornet serviert

3.—

☆ Unsere Klassiker  Laktosefrei  Glutenfrei  Vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. | Alle Preise inkl. MwSt.



FREUDE ZUM MITNEHMEN

Haben Sie etwas zum Feiern Zuhause und möchten mehr Zeit für anderes?

Dann überlassen Sie uns das Backen!

Wir beraten Sie gerne über
Torten, Kuchen, Eistorten, Trockengebäck, Àpero - Häppli...
...oder haben Sie ein Lieblingsdessert, welches wir zubereiten dürfen?

Unsere hausgemachte Glacé zu Hause geniessen?

½ Liter Glacé zum Mitnehmen*

CHF 9.—

* je nach Lagerbestand und Wochentag möglich. Bei grössere Mengen bitten wir Sie im Vorhinein zu bestellen.

☆ Unsere Klassiker ✂ Laktosefrei ✂ Glutenfrei ♯ Vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. † Alle Preise inkl. MwSt.