Cafe · Conditorei · Hotel
APPENZELL

DESSERTS FAIT MAISON DEPUIS 1983

Saviez-vous que...

...les desserts faits maison ont une tradition longue et préservée dans notre maison?

...nos desserts sont exclusivement préparés avec des ingrédients frais?

...nous n'achetons que des matières premières régionales de haute qualité à nos fournisseurs?

...nos desserts ne contiennent pas de conservateurs artificiels?

...la régionalité et la saisonnalité nous tiennent à cœur?

„Me wöschid en Guete!"

☆ Classique ✎ sans Gluten Y Végétalien NEU Nouveau
Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. ¦ Tous les prix incluent la TVA.

GÂTEAUX ET PÂTISSERIES MAISON

Vous avez envie d'une délicieuse part de gâteau ou de pâtisserie sèche ?

Dans notre bistrot se trouve le buffet de gâteaux et de pâtisseries jusqu'à 17 heures.
Ici, vous pouvez regarder par-dessus l'épaule de notre pâtissier/pâtissière.
et choisir vous-même une part de gâteau fait maison...

...si le buffet de gâteaux et de pâtisseries n'est plus disponible à partir de 17h30 ?
Nos service se feront un plaisir de vous conseiller et de vous montrer,
ce qu'il reste de gâteaux frais.

☆ Classique sans Gluten Y Végétalien NEU Nouveau
Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. ¦ Tous les prix incluent la TVA

NOS DESSERT DU PRINTEMPS

Profiterolles ☆
Pâte à choux de notre pâtisserie, fourrés d'une savoureuse crème à la vanille,
garnis de sauce au chocolat et de crème fouettée 11.50

Tiramisu aux fraises ☆
Tiramisu rafraîchissant aux fraises avec sauce à la fraise

Coupe «Rabarbaro»
Sorbet à la rhubarbe fait maison avec un trait de „liqueur de fraise n° 7" de GOBA 10.50

Coupe «Romanoff»
Fraises fraîches marinées avec de la glace à la vanille maison et de la crème fouettée 11.50

Fraises nature
Avec crème fouettée ou crème fraîche (sans sucre) 10.50

☆ Classique sans Gluten Y Végétalien NEU Nouveau
Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. ¦ Tous les prix incluent la TVA.

Cafe · Conditorei · Hotel
APPENZELL

FRUITÉ ET RAFRAÎCHISSANT

	petit	normal
Cocktail de glace à l'orange ☆ Un délicieux rafraîchissement à base de glace à la vanille et à l'orange et de jus d'orange frais	8.80	11.50
Tutti Frutti Salade de fruits frais avec glace vanille et fraise et crème fouettée	9.60	12.—
Salade de fruits de saison ⊘ Préparée avec des fruits frais de saison (sans sucre) et garnie de crème fouettée	9.60	12.—
Birchermüesli Garni de fruits frais de saison et de crème fouettée, servi avec un petit pain croustillant	9.60	12.—
Rêve d'été Sorbet au citron avec différentes baies au jus chaud, un trait de „liqueur de fraise n° 7" de la GOBA et garnie de la crème	9.60	12.—

☆ Classique ⊘ sans Gluten Y Végétalien NEU Nouveau

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. ¦ Tous les prix incluent la TVA

Cafe · Conditorei · Hotel
APPENZELL

DES CLASSIQUES POPULAIRES QUI ONT FAIT LEURS PREUVES

	petit	normal
Bananensplit Une banane accompagnée d'une glace à la vanille et à la banane, nappée de sauce au chocolat chaude, garnie d'amandes Rocher et de crème fouettée	9.60	12.—
Coupe «Danemark» Glace à la vanille avec du chocolat fondu, garnie avec crème fouettée	8.80	11.—
Café glacé suisse Moccaglacé au café réfrigéré garni de crème fouettée	8.80	11.—
Café glacé viennois ☆ Glace à la vanille dans du café réfrigéré garnie de crème fouettée	8.80	11.—

☆ Classique sans Gluten Y Végétalien NEU Nouveau
Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. ¦ Tous les prix incluent la TVA.

Cafe · Conditorei · Hotel
APPENZELL

LES DELICIEUX DESSERTS À LA CREME

	klein	normal
Meringues Meringues faites maison, garnies de beaucoup de crème fouettée et de fruits frais	8.—	10.—
Meringues - Glacé Avec de la glace vanille et fraise, garni avec des fruits frais et crème fouettée	8.80	11.—
Crème caramel Fait maison, avec sauce caramel, garni de crème fouettée et d'amandes Rocher		9.—

☆ Classique ⊘ sans Gluten Y Végétalien NEU Nouveau
Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. ¦ Tous les prix incluent la TVA

NOS SPÉCIALITÉS DE DESSERTS

	petit	normal
„Parfait Appenzell“ ☆ Notre création originale - un parfait de «Biber» (pain d'épices appenzellois) et crème fouettée au chocolat	9.60	12.—
„Zönneli“ aux myrtilles ☆ Les myrtilles chaudes avec de la glace à la vanille et crème fouettée	9.60	12.—
Stroudel aux pommes ☆ Fait maison avec de la crème à la vanille et crème fouettée	9.60	12.—
„Le rève de valse“ ☆ Stroudel aux pommes avec crème et glace à la vanille et crème fouettée	11.20	14.—

☆ Classique sans Gluten Y Végétalien NEU Nouveau

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. ¦ Tous les prix incluent la TVA.

Cafe · Conditorei · Hotel
APPENZELL

PETITES GOURMANDISES

Coupe «Rocher» ☆
La glace de noisette et chocolat, des amandes de Rocher caramélisées,
garni avec crème fouettée 9.80

Coupe «After - Eight» ☆
Glace au pistaches, sauce au chocolat, liqueur de menthe et un «After Eight» 10.—

Coupe „Ange doux“ ☆
Glace à la vanille avec jus de pêches et liqueur aux oeufs. Divin! 10.—

Coupe „Dolce Vita“ ☆
Glace au stracciatella avec des cerises Amarena, eau de vie de «Kirsch» et crème fouettée 10.—

«Affogato al Caffé»
Une boule de glace à la vanille avec un espresso et un Ghiottini 6.—
– en plus 2cl Amaretto di Saronno + 3.—

☆ Classique sans Gluten Végétalien NEU Nouveau
Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. ¦ Tous les prix incluent la TVA

Cafe · Conditorei · Hotel
APPENZELL

PETITES GOURMANDISES

Coupe „Magie des mers du sud“ ☆
Glace à la vanille avec des ananas, flocons de noix de coco et de «Säntis Malt Cream»
et crème fouettée 10.—

Coupe «Grand Marnier»
Sorbet d'orange fait maison avec Grand Marnier 10.—

Coupe «Colonel»
Sorbet au citron fait maison avec de vodka 9.80

Fromage Dessert
Quatre fromages différents de la région accompagnés de pain aux poires,
raisins, noix, beurre d'Appenzell et gelée de bière maison 15.—

☆ Classique sans Gluten Y Végétalien NEU Nouveau
Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. ¦ Tous les prix incluent la TVA.

DES GLACES FAIT MAISON

Toute l'année

Vanille ¦ Chocolat ¦ Noisette ¦ Mocca ¦ Stracciatella ¦
Cannelle ¦ Pistache ¦ Banane ¦ Fraise

Toutes nos glaces sont sans gluten

Saisonnel

Sorbet au rhubarbe ¦ Sorbet au citron ¦ Sorbet à l'orange

Tous nos sorbets sont sans lactose et sans gluten

	sans crème	avec crème
1 boule de glacé	4.—	5.—
2 boules de glacé	6.80	7.80
3 boules de glacé	9.60	10.60
chaque boule supplémentaire		+ 3.—

☆ Classique sans Gluten Végétalien NEU Nouveau

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. ¦ Tous les prix incluent la TVA

LES BOISSONS FRAPPÉES

Toute l'année	Vanille ¦ Chocolat ¦ Noisette ¦ Mocca ¦ Stracciatella ¦ Canelle ¦ Pistache ¦ Banane ¦ Fraise ¦ Ovomaltine	9.—
Saisonal	Sorbet au rhubarbe ♈ ¦ Sorbet au citron ♈ ¦ Sorbet à l'orange ♈ Toutes nos glaces et sorbets sont sans gluten	9.—

☆ Classique sans Gluten ♈ Végétalien NEU Nouveau
Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. ¦ Tous les prix incluent la TVA.

SPÉCIAL POUR NOS PETITS HÔTES JUSQU'À 12 ANS

Variétés de glaces

Vanille ¦ Chocolat ¦ Noisette ¦ Mocca ¦ Stracciatella ¦ Canelle ¦ Pistache ¦ Banane ¦ Fraise
Sorbet au rhubarbe ϒ ¦ Sorbet au citron ϒ ¦ Sorbet à l'orange ϒ

„Cerf-volant"
Une boule de glace au choix avec une salade de fruits et un joyeux dragon en chocolat 7.—

Mini «Danemark»
Une boule de glace à la vanille avec de la sauce au chocolat, crème fouettée et du chewing-gum 7.—

„Arc - en - ciel"
Une boule de glace à la vanille recouverte avec des Smarties et crème fouettée 7.—

Cornet aux smarties
Glace à la vanille avec smarties servie en cornet 3.—

☆ Classique ⊘ sans Gluten ϒ Végétalien NEU Nouveau
Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. ¦ Tous les prix incluent la TVA

LA JOIE À EMPORTER

Vous avez quelque chose à fêter chez vous et vous souhaitez avoir plus de temps pour autre chose ?
Alors, laissez-nous faire la pâtisserie !

Nous vous conseillons volontiers sur
gâteaux, tartes, gâteaux glacée, biscuits secs, petit bouchée pour l'apero...
...ou avez-vous un dessert préféré ?

Vous aimez nos glaces ?
½ litre de glace maison à emporter*.
CHF 9.—

* possible en fonction des stocks et du jour de la semaine. Pour des quantités plus importantes, nous vous prions de commander à l'avance.

☆ Classique ✓ sans Gluten Y Végétalien NEU Nouveau
Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. ¦ Tous les prix incluent la TVA.