



ERFRISCHEND UND FRUCHTIG

Tutti Frutti

Frischer Fruchtsalat mit Vanille- und Erdbeerglacé und Schalgrahm 11.50

Fruchtsalat

nur aus frischen Früchten zubereitet mit Schlagrahm garniert 10.—

Birchermüesli

mit vielen frischen Früchten und Rahm garniert; dazu ein Knuspersemmel 11.50

Orangen - Eis - Cocktail

Eine köstliche Erfrischung aus Vanille- und Orangenglacé und frischem Orangensaft (im Winter mit Mandarinenglacé anstelle von Orangenglacé) 10.80

Sommertraum (April – Oktober)

Zitronensorbet mit verschiedenen Beeren im Saft, Waldbeerenlikör und Rahm garniert 11.80

BELIEBT UND ALTBEWÄHRT

Bananensplit

mit einer Banane, Vanille- und Bananenglacé, warme Schokoladensauce, caramelisierten Rocher - Mandeln und Schlagrahm 11.80

Dänemark

Vanilleglacé mit warmer Schokolade übergossen, garniert mit Rahm 10.80

Eiskaffee

zartschmelzende Eiskaffee - Glacé mit Rahm garniert 10.—

Eiskaffee «Maison»

Vanilleglacé mit gekühltem Kaffee und Schlagrahm garniert 10.80

KÖSTLICHE RAHM - DESSERTS

Caramel - Köpfl

hausgemacht, mit Schlagrahm und Rocher-Mandeln garniert 9.—

Meringues

mit Schlagrahm und frischen Früchten garniert 9.80

Meringues - Glacé

mit Vanille- und Erdbeerglacé, Schlagrahm und frischen Früchten garniert 10.80



UNSERE DESSERTSPEZIALITÄTEN

Parfait «Appenzell»

Unsere eigenwillige Kreation aus feinem
Biberfladen - Parfait (Lebkuchen) und Schokoladenrahm 11.50

Heidelbeer - Zönneli

Warme Heidelbeeren mit zartschmelzender Vanilleglacé und Rahm garniert 11.80

Apfelstrudel

hausgemacht, mit feiner Vanillesauce und Schlagrahm 11.50

Walzertraum

Apfelstrudel mit Vanillesauce, Vanilleglacé und Schlagrahm 12.50

KLEINE SCHLECKEREIEN NACH DEM ESSEN

Ferrero Rocher

Haselnuss- und Schokolatglacé, caramelisierten Mandeln,
Schlagrahm und einem «Ferrero Rocher» 9.80

After - Eight

Pistacheglacé, Schokoladensauce, Pfefferminzlikör und einem «After-Eight» 9.80

Sanfter Engel

Vanilleglacé mit Pflirsichsaft, Eierlikör und Schlagrahm – Einfach himmlisch! 9.80

Dolce Vita

Stracciatellaglacé mit Amarena - Kirschen, Kirschwasser und Rahm 9.80

Südseezauber

Vanilleglacé, Ananasstücke, Kokosflocken und «Baileys Irish Cream» 9.80

Coupe Grand Marnier

Hausgemachte Orangenglacé mit Grand Marnier
(im Winter mit Mandarinenglacé) 9.80

Coupe Colonel (April – Oktober)

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Wodka 9.80

Dessert - Käse

Verschiedene Käsesorten, mit Früchten garniert und einem Knuspersemmel 12.50



HAUSGEMACHTE GLACÉ

Ganzjährig:

**Vanille, Chocolat, Haselnuss, Mocca, Stracciatella,
Zimt, Pistache, Banane, Erdbeer**

Saisonal:

April – Oktober: **Zitrone (Sorbet), Orange**

Dezember – März: **Mandarine, Mohn**

	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		+ 2.80

FRAPPÉS

Herrlich erfrischende Milchmixgetränke in verschiedenen Aromen!

Ganzjährig:

**Vanille, Chocolat, Haselnuss, Mocca, Ovomaltine,
Stracciatella, Zimt, Pistache, Banane, Erdbeer**

8.50

Saisonal:

April – Oktober: **Zitrone (Sorbet), Orange**

8.50

Dezember – März: **Mandarine, Mohn**

8.50

SPEZIELL FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Drachenflieger

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

7.—

Kinder - Überraschung

Eine Kugel Vanilleglacé mit Schoggi-Sauce,
Schlagrahm und lustiger Kaugummifigur

7.—

Regenbogen

Eine Kugel Vanilleglacé umhüllt von feinen Smarties mit Schlagrahm

7.—