



---

## HAUSGEMACHTE DESSERTS SEIT 1983

---

### **Wussten Sie, dass...**

...selbstgemachte Desserts eine lange und bewahrte Tradition in unserem Haus haben?

...unsere Desserts ausschliesslich mit frischen Zutaten hergestellt werden?

...wir nur qualitativ hochwertige und regionale Rohware bei unseren Lieferanten beziehen?

...unsere Desserts ohne künstliche Konservierungsmittel auskommen?

...uns Regionalität und Saisonalität sehr am Herzen liegen?

### **„Me wöschid en Guete!“**



---

## UNSERE FRÜHLINGS - DESSERTS

---

### **Profiterolles** ☆

Luftige Windbeutel aus unserer hauseigenen Konditorei,  
gefüllt mit herzhafter Vanillecrème, garniert mit Schokoladesauce und Schlagrahm

11.50

### **Erdbeer - Tiramisu** ☆

Erfrischendes Fruchtiramisu aus Mascarpone, Schlagrahm, Erdbeersauce,  
Löffelbiscuit und vielen frischen Erdbeeren

11.50

### **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
<b>Orangen - Eis - Cocktail</b> ☆		
Herrliche Erfrischung aus Vanille- und Orangenglacé und frischem Orangensaft (im Winter mit Mandarinenglacé und Blutorangensaft)	8.60	10.80
<b>Tutti Frutti</b>		
Frischer Fruchtsalat mit Vanille- und Erdbeerglacé und Schlagrahm	9.—	11.50
<b>Saisonales Fruchtsalat</b> 🍴		
mit frischen, saisonalen Früchten zubereitet (ohne Zucker) und Schlagrahm garniert	8.—	10.—
<b>Birchermüesli</b>		
mit frischen, saisonalen Früchten und Schlagrahm garniert, serviert mit einem Knuspersemmel	9.—	11.50
<b>Sommertraum</b> (Frühling – Herbst)		
Zitronensorbet mit verschiedenen Beeren im Saft, Walderdbeerenlikör und Rahm garniert	9.40	11.80



---

## BELIEBTE UND ALTBEWÄHRTE KLASSIKER

---

	klein	normal
<b>Bananensplit</b> Eine Banane begleitet von Vanille- und Bananenglacé, übergossen mit warmer Schokoladensauce, garniert mit Rocher - Mandeln und Schlagrahm	9.50	11.80
<b>Coupe «Dänemark»</b> Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce übergossen, garniert mit Schlagrahm	8.70	10.80
<b>Klassischer Eiskaffee</b> zartschmelzende Mocca - Glacé mit Schlagrahm garniert	8.—	10.—
<b>Eiskaffee «Maison» ☆</b> Vanilleglacé in gekühltem Kaffee mit Schlagrahm garniert	8.60	10.80



---

## KÖSTLICHE RAHMDESSERTS

---

	klein	normal
<b>Meringues</b> hausgemachte Meringues, garniert mit viel Schlagrahm und frischen Früchten	7.80	9.80
<b>Meringues - Glacé</b> mit Vanille- und Erdbeerglacé, garniert mit viel Schlagrahm und frischen Früchten	8.60	10.80
<b>Caramel - Köpfl</b> hausgemacht, mit Caramelsauce, garniert mit Schlagrahm und Rocher - Mandeln		9.—



---

## UNSERE DESSERTSPEZIALITÄTEN

---

	klein	normal
<b>„Parfait «Appenzell»“</b> ☆		
Unsere eigenwillige Kreation aus würzigem Biberfladen - Parfait (Lebkuchen) mit Schokoladenrahm garniert	9.20	11.50
<b>„Heidelbeer - Zönneli“</b> ☆		
Warme Heidelbeeren mit zartschmelzender Vanilleglacé und Rahm garniert	9.50	11.80
<b>Apfelstrudel</b> ☆		
hausgemacht, mit warme Vanillesauce und Schlagrahm garniert	9.20	11.50
<b>„Walzertraum“</b> ☆		
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce, zartschmelzende Vanilleglacé und Schlagrahm	10.—	12.50



---

## KLEINE SCHLECKEREIEN

---

### **Coupe «Ferrero Rocher»** ☆

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

9.80

### **Coupe «After - Eight»** ☆

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

9.80

### **„Sanfter Engel“** ☆

Vanilleglacé mit Pfirsichsaft, Eierlikör und Schlagrahm – Einfach himmlisch!

9.80

### **„Dolce Vita“** ☆

Stracciatellaglacé mit Amarena - Kirschen, Kirschwasser und Rahm

9.80

### **«Affogato al Caffé»**

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

6.—  
+ 3.—



---

## KLEINE SCHLECKEREIEN

---

### „Südseezauber“ ☆

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

9.80

### Coupe «Grand Marnier»

Erfrischende Orangenglacé mit Grand Marnier (im Winter mit Mandarinalgacé)

9.80

### Coupe «Colonel» (Frühling – Herbst)

Erfrischendes Zitronensorbet mit Wodka

9.80

### Dessert – Käseteller **NEU**

Sechs verschiedene Käsesorten aus der Region begleitet von Birnenbrot, Trauben, Nüsse, Appenzeller Butter und hausgemachtem Biergelée  
Serviert mit knusprigem Brot von unserem Dorfbäcker

15.—





---

## HAUSGEMACHTE GLACÉSORTEN

---

### **Ganzes Jahr**

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

### **Frühling – Herbst**

Zitronesorbet | Orange

### **Winter**

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

---

<b>Ganzes Jahr</b>	Vanille   Chocolat   Haselnuss   Mocca   Ovomaltine   Stracciatella   Zimt   Pistache   Banane   Erdbeer	8.50
<b>Frühling – Herbst</b>	Zitronensorbet   Orange	8.50
<b>Winter</b>	Mandarine   Mohn	8.50



---

## SPEZIELL FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

---

### Glacésorten

Vanille | Chocolat | Haselnuss | Mocca | Stracciatella | Zimt | Pistache | Banane | Erdbeer  
(Frühling – Herbst) Zitronesorbet | Orange  
(Winter) Mandarine | Mohn

#### „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.—

#### Eis-Cornet

Eine Kugel Glacé nach Wahl in einem knusprigen Waffle - Cornet serviert 5.—  
jede weitere Kugel + 2.80  
mit Schlagrahm + 1.—



---

## HAUSGEMACHTE KUCHEN UND PATISSERIE

---

Haben Sie Lust auf ein leckeres Stück Kuchen oder Trockengebäck?

In unserem Bistro befindet sich bis 17.00 Uhr das 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.



---

## 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?

Lieben Sie unsere Glacé?

**½ Liter hausgemachte Glacé zum Mitnehmen\***  
**CHF 8.20**

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