



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 HERBST - DESSERTS

„Tiroler Zwetschgenstrudel“ ☆

hausgemachter Strudel mit saftigen Zwetschgen und Nüssen,
dazu Vanillesauce und feinste Zimtglace

12.50

„Belgische Waffel“

herzhafte Dinkelmehl-Waffel mit weissen und blauen kernlosen Portweintruben,
Joghurt mit Mohn, serviert mit zartschmelzender Haselnussglace

12.50

Hausgemachtes Saison - Sorbet 🌱 ♯

Zwetschgensorbet

1 Kugel ohne Rahm 4.—

1 Kugel mit Rahm 5.—

Portion Vermicelles ☆ 🌱

Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm

12.50

„Coupe Marrons“ ☆

Vermicelles, Meringues, Vanilleglacé und Schlagrahm

12.50

☆ Unsere Klassiker 🌱 Glutenfrei ♯ vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. † Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.



FRUCHTIG UND ERFRISCHEND

	klein	normal
Orangen - Eis - Cocktail ☆ Herrliche Erfrischung aus Vanille- und Orangenglacé und frischem Orangensaft (im Winter mit Mandarinienglacé und Blutorangensaft)	8.80	11.—
Tutti Frutti Frischer Fruchtsalat mit Vanille- und Erdbeerglacé und Schlagrahm	9.—	11.50
Saisonaler Fruchtsalat ☞ ♯ mit frischen, saisonalen Früchten zubereitet (ohne Zucker) und Schlagrahm garniert	8.—	10.—
Birchermüesli mit frischen, saisonalen Früchten und Schlagrahm garniert, serviert mit einem Knuspersemmel	9.—	11.50
Sommertraum (Frühling – Herbst) Zitronensorbet mit verschiedenen Beeren im Saft, Walderdbeerenlikör und Rahm garniert	9.60	12.—

☆ Unsere Klassiker ☞ Glutenfrei ♯ vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. † Alle Preise inkl. 7.7 % 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.—
Klassischer Eiskaffee zartschmelzende Mocca - Glacé mit Schlagrahm garniert	8.—	10.—
Eiskaffee «Maison» ☆ Vanilleglacé in gekühltem Kaffee mit Schlagrahm garniert	8.80	11.—

☆ Unsere Klassiker ☑ Glutenfrei ♣ vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. † Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.



KÖSTLICHE RAHMDESSERTS

	klein	normal
Meringues hausgemachte Meringues, garniert mit viel Schlagrahm und frischen Früchten	8.—	10.—
Meringues - Glacé mit 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 eigenwillige Kreation aus würzigem Biberfladen - Parfait (Lebkuchen) mit Schokoladenrahm garniert	9.20	11.50
„Heidelbeer - Zönneli“ ☆		
Warme Heidelbeeren mit zartschmelzender Vanilleglacé und Rahm garniert	9.60	12.—
Apfelstrudel ☆		
hausgemacht, mit warme Vanillesauce und Schlagrahm garniert	9.20	11.50
„Walzertraum“ ☆		
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce, zartschmelzende Vanilleglacé und Schlagrahm	10.—	12.50

☆ Unsere Klassiker ☑ Glutenfrei ♣ vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. † Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.



KLEINE SCHLECKEREIEN

Coupe «Ferrero Rocher» ☆

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

9.80

Coupe «After - Eight» ☆

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

9.80

„Sanfter Engel“ ☆

Vanillglacé 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.—

☆ Unsere Klassiker ☑ Glutenfrei ♯ vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. † Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.



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 Mandarinenglacé)

9.80

Coupe «Vieille Prune» (Herbst)

Erfrischendes Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

9.80

Coupe «Colonel» (Frühling - Herbst)

Erfrischendes Zitronensorbet mit Wodka

9.80

Dessert – Käseteller **NEU**

Vier verschiedene Käsesorten aus der Region, Trauben, Nüsse, Appenzeller Butter und hausgemachtem Biergelée

15.—

☆ Unsere Klassiker ☑ Glutenfrei ♣ vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. † Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.



HAUSGEMACHTE GLACÉSORTEN

Ganzes Jahr

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

Frühling – Herbst

Zitronesorbet **V** | Orange **V**

Herbst SAISONAL

Zwetschgensorbet **V** **G**

Winter

Mandarine **V** | 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		+ 3.—

☆ Unsere Klassiker **G** Glutenfrei **V** vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. | Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.



FRAPPÉS

Ganzes Jahr	Vanille Chocolat Haselnuss Mocca Ovomaltine Stracciatella Zimt Pistache Banane Erdbeer	8.50
Frühling – Herbst	Zitronensorbet ♡ Orange ♡	
Herbst SAISONAL	Zwetschgensorbet ♡	8.50
Winter	Mandarine ♡ Mohn	8.50

☆ Unsere Klassiker ☑ Glutenfrei ♡ vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. | Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.



SPEZIELL FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

Glacésorten

Vanille | Chocolat | Haselnuss | Mocca | Stracciatella | Zimt | Pistache | Banane | Erdbeer
(Frühling – Herbst) Zitronesorbet | Orange
(Herbst) Zwetschgensorbet (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 + 3.—
mit Schlagrahm + 1.—

☆ Unsere Klassiker ☑ Glutenfrei ♣ vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. | Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.



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 9.—

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