



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!“



NOS DESSERT AUTOMNE

„Strudel aux pruneaux à la mode tyrolienne“ ☆

Strudel fait maison aux pruneaux,

sauce vanille et une boule de glace à la cannelle

12.50

„Gaufrette belge“

Gaufrette savoureuse à la farine d'épeautre avec des raisins blancs et bleus sans pépins au porto, yaourt aux graines de pavot, servi avec une glace aux noisettes fondante

12.50

Sorbets de saison faits maison 🍴 ✓

Sorbet aux pruneaux

1 boule sans crème 4.—

1 boule avec crème 5.—

Nos vermicelles maison ☆ 🍴

Portion de vermicelles avec meringues et crème fouettée

12.50

„Coupe aux marrons“ ☆

Vermicelles, meringues, glace à la vanille et crème fouettée

12.50

☆ Classique 🍴 sans Gluten NEU nouveau ✓ Végétalien

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. † Tous les prix incluent la TVA à 7,7.



FRUITÉ ET RAFRAÎCHISSANT

	petit	normal
Cocktail de glace à l'orange ☆ Délicieux et rafraîchissant; glace à la vanille et à l'orange avec jus d'orange pressé (en hiver avec de la glace à la mandarine et du jus d'orange sanguine)	8.80	11.—
Tutti Frutti Macédoine de fruits frais avec de la glace vanille et fraise et avec crème fouettée	9.—	11.50
Macédoine saisonale ☑ ▼ Préparé avec des fruits frais de saison (sans sucre) et garni de crème fouettée	8.—	10.—
Birchermüesli Garni de fruits frais de saison et de crème fouettée, servi avec un petit pain croustillant	9.—	11.50
Rêve d'été (printemps – automne) Sorbet au citron garni de différentes baies au jus, de liqueur de fraises des bois et de crème fouettée	9.60	12.—

☆ Classique ☑ sans Gluten NEU nouveau ▼ Végétalien

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. † Tous les prix incluent la TVA à 7.7.



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 classique Glace au mocca doucement fondante, garni avec crème fouettée	8.—	10.—
Café glacé «Maison» ☆ Glace à la vanille dans du café réfrigéré garnie de crème fouettée	8.80	11.—

☆ Classique ☑ sans Gluten NEU nouveau ▼ Végétalien

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. † Tous les prix incluent la TVA à 7.7.



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 NEU nouveau ♯ Végétalien

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. † Tous les prix incluent la TVA à 7.7.



NOS SPÉCIALITÉS DE DESSERTS

	petit	normal
„Parfait Appenzell“ ☆ Notre création originale - un parfait de «Biber» (pain d'épices appenzellois) et crème fouettée au chocolat	9.20	11.50
„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	9.20	11.50
„Le rêve de valse“ ☆ Stroudel aux pommes avec crème et glace à la vanille et crème fouettée	10.—	12.50

☆ Classique 🍷 sans Gluten NEU nouveau ▼ Végétalien

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. † Tous les prix incluent la TVA à 7,7.



PETITES GOURMANDISES

Coupe «Ferrero Rocher» ☆

La glace de noisette et chocolat, des amandes de Rocher caramélisées, garni avec crème fouettée, servi avec un «Ferrero Rocher»

9.80

Coupe «After - Eight» ☆

Glace au pistaches, sauce au chocolat, liqueur de menthe et un «After Eight»

9.80

„Ange doux“ ☆

Glace à la vanille avec jus de pêches et liqueur aux oeufs. Divin!

9.80

„Dolce Vita“ ☆

Glace au straciatella avec des cerises Amarena, eau de vie de «Kirsch» et crème fouettée

9.80

«Affogato al Caffé»

Une boule de glace à la vanille avec un espresso et un Ghiottini
– en plus 2cl Amaretto di Saronno

6.—

+ 3.—

☆ Classique ☑ sans Gluten NEU nouveau ▼ Végétalien

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. † Tous les prix incluent la TVA à 7.7.



PETITES GOURMANDISES

„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

9.80

Coupe «Grand Marnier»

Sorbet d'orange fait maison avec Grand Marnier (en hiver avec la glace de mandarine)

9.80

Coupe „Vieille Prune“ (automne)

Sorbet rafraîchissant aux prunes avec Vieille Prune

9.80

Coupe «Colonel» (printemps – automne)

Sorbet au citron fait maison avec de vodka

9.80

Fromage Dessert ^{NEU}

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

Servi avec du petit pain croustillant de notre boulanger de village

15.—

☆ Classique ✎ sans Gluten ^{NEU} nouveau ▼ Végétalien

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. † Tous les prix incluent la TVA à 7.7.



DES GLACES FAIT MAISON

Toute l'année

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

Printemps – Automne

Sorbet au citron **V** | Orange **V**

Automne SAISONAL

Sorbet au prune **V** **G**

Hiver

Mandarine **V** | Pavot

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 **G** sans Gluten **NEU** nouveau **V** Végétalien

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. | Tous les prix incluent la TVA à 7.7.



LES BOISSONS FRAPPÉES

Toute l'année	Vanille † Chocolat † Noisette † Mocca † Stracciatella † Cannelle † Pistache † Banane † Fraise	8.50
Printemps – Automne	Sorbet au citron † † Orange † †	8.50
Automne SAISONAL	Sorbet au prune † †	8.50
Hiver	Mandarine † † Pavot	8.50

☆ Classique † sans Gluten NEU nouveau † † Végétalien

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. † Tous les prix incluent la TVA à 7,7.



SPÉCIAL POUR NOS PETITS HÔTES JUSQU'À 12 ANS

Variétés de glaces

Vanille | Chocolat | Noisette | Mocca | Stracciatella | Cannelle | Pistache | Banane | Fraise
(Printemps – Automne) Sorbet au citron | Orange
(Automne) Sorbet au prune (Hiver) Mandarine | Pavot

„Cerf-volant“

Une boule de glace au choix avec macédoine de fruits et un cerf-volant marrant 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 de glace

Une boule de glace au choix servie dans un cornet de gaufre croustillant 5.—
chaque boule de plus + 3.—
avec de la crème fouettée + 1.—

☆ Classique ☑ sans Gluten NEU nouveau ▼ Végétalien

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. | Tous les prix incluent la TVA à 7.7.



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.



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.