



---

## HAUSGEMACHTE DESSERTS SEIT 1983

---

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

- ...selbstgemachte Desserts eine lange und bewährte Tradition in unserem Haus haben?
- ...unsere Desserts ausschliesslich mit frischen Zutaten hergestellt werden?
- ...wir nur qualitativ hochwertige und regionale Rohwaren bei unseren Lieferanten beziehen?
- ...unsere Desserts ohne künstliche Konservierungsmittel auskommen?
- ...uns Regionalität und Saisonalität sehr am Herzen liegen?

### **„Me wöschid en Guete“!**



---

## HAUSGEMACHTE KUCHEN UND PATISSERIE

---

Haben Sie Lust auf ein leckeres Stück Kuchen oder ein Trockengebäck?

In unserem Bistro finden Sie bis 17.00 Uhr ein täglich wechselndes  
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.



---

## UNSERE FRÜHLINGS - DESSERTS

---

### **Profiteroles** ☆

luftige Windbeutel aus unserer hauseigenen Konditorei,  
gefüllt mit herzhafter Vanillecrème, garniert mit Schokoladensauce und Schlagrahm 11.50

### **Erdbeer - Tiramisu** ☆

erfrischendes Erdbeertiramisu mit Erdbeersauce 11.50

### **Coupe «Rabarbaro»**

hausgemachtes Rhabarbersorbet mit einem Schuss „Erdbeer-Likör Nr. 7“ der GOBA 10.50

### **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	8.80	11.50
<b>Tutti Frutti</b> ☞		
Frischer Fruchtsalat mit Vanille- und Erdbeerglacé und Schlagrahm	9.60	12.—
<b>Saisonalen Fruchtsalat</b> ☞		
mit frischen, saisonalen Früchten zubereitet (ohne Zucker) und Schlagrahm garniert	9.60	12.—
<b>Birchermüesli</b>		
mit frischen, saisonalen Früchten und Schlagrahm garniert, serviert mit einem Knuspersemmel	9.60	12.—
<b>Sommertraum</b>		
Zitronensorbet mit verschiedenen Beeren im warmen Saft, ein Schuss „Erdbeer-Likör Nr. 7“ der GOBA und Rahm garniert	9.60	12.—



---

## 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	9.60	12.—
<b>Coupe «Dänemark»</b> ☞ Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce übergossen, garniert mit Schlagrahm	8.80	11.—
<b>Schweizer Eiskaffee</b> ☆ ☞ Moccaglacé in gekühltem Kaffee mit Schlagrahm garniert	8.80	11.—
<b>Wiener Eiskaffee</b> ☆ ☞ Vanilleglacé in gekühltem Kaffee mit Schlagrahm garniert	8.80	11.—



---

## KÖSTLICHE RAHMDESSERTS

---

	klein	normal
<b>Meringues</b> ☞		
hausgemachte Meringues, garniert mit viel Schlagrahm und frischen Früchten	8.—	10.—
<b>Meringues - Glacé</b> ☞		
hausgemachte Meringues, Vanille- und Erdbeerglacé, garniert mit viel Schlagrahm und frischen Früchten	8.80	11.—
<b>Caramel - Köpfli</b>		
hausgemacht, mit Caramelsauce, garniert mit Schlagrahm und Rocher - Mandeln		9.—



---

## UNSERE DESSERTSPEZIALITÄTEN

---

	klein	normal
<b>Parfait «Appenzell»</b> ☆		
Unsere haus eigene Kreation aus würzigem Biberfladen - Parfait (Lebkuchen) mit Schokoladenrahm garniert	9.60	12.—
<b>Heidelbeer - Zönneli</b> ☆ ☞		
Warme Heidelbeeren mit zartschmelzender Vanilleglacé und Rahm garniert	9.60	12.—
<b>Apfelstrudel</b> ☆		
hausgemacht, mit warmer Vanillesauce und Schlagrahm garniert	9.60	12.—
<b>Walzertraum</b> ☆		
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce, zartschmelzender Vanilleglacé und Schlagrahm	11.20	14.—



---

## KLEINE SCHLECKEREIEN

---

### **Coupe «Rocher»** ☆

Haselnuss- und Schokolatglacé, caramelisierten Rocher - Mandeln,  
mit Schlagrahm garniert

9.80

### **Coupe «After - Eight»** ☆ ☞

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

10.—

### **Coupe «Sanfter Engel»** ☆ ☞

Vanilliglacé mit Pfirsichsaft, Eierlikör und Schlagrahm – Einfach himmlisch!

10.—

### **Coupe «Dolce Vita»** ☆ ☞

Stracciatellaglacé mit Amarena - Kirschen, Kirschwasser und Rahm

10.—

### **«Affogato al Caffé»**

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

7.—  
+ 3.—



---

## KLEINE SCHLECKEREIEN

---

### **Coupe «Südseezauber»** ☆ ☞

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

10.—

### **Coupe «Grand Marnier»** ☞

Erfrischendes Mandarinen-Sorbet mit Grand Marnier

10.—

### **Coupe «Colonel»**

erfrischendes Zitronensorbet mit Wodka

10.—

### **Dessert – Käseteller** ☞

vier verschiedene Käsesorten aus der Region  
Trauben, Nüsse, Butter und hausgemachtes Biergelée

15.—



---

## HAUSGEMACHTE GLACÉSORTEN

---

### Ganzes Jahr ☑

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

### Saisonal ☑ ♻

Rhabarber-Sorbet | Zitronen-Sorbet | Orangen-Sorbet

	ohne Rahm	mit Rahm
1 Kugel Glacé	4.—	5.—
2 Kugeln Glacé	7.—	8.—
3 Kugeln Glacé	10.—	11.—
jede weitere Kugel		+ 3.—



---

## FRAPPÉS

---

<b>Ganzes Jahr</b> ☞	Vanille   Chocolat   Haselnuss   Mocca   Stracciatella   Zimt   Pistache   Banane   Erdbeer   Ovomaltine (nicht glutenfrei möglich)	9.—
<b>Saisonal</b> ☞	Rhabarber-Sorbet   Zitronen-Sorbet   Orangen-Sorbet	9.—
<b>Vegane Frappés</b> ♡	Sorbets ♡ mit Oatly Hafermilch	+ 1.50



---

## SPEZIELL FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

---

### Glacésorten ☞

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

### Sorbetsorten ☞ ♡

Rhabarber-Sorbet | Zitronen-Sorbet | Orangen-Sorbet

### 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.—



---

## 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, welches wir zubereiten dürfen?

Unsere hausgemachte Glacé zu Hause geniessen?

**½ Liter Glacé zum Mitnehmen\***  
**CHF 9.—**

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