



DESSERTS MAISON DEPUIS 1983

Saviez-vous que...

- ...les desserts faits maison ont une longue tradition dans notre établissement ?
- ...nos desserts sont préparés exclusivement à partir d'ingrédients frais ?
- ...nous nous approvisionnons uniquement auprès de fournisseurs proposant des produits régionaux de grande qualité ?
- ...nos desserts ne contiennent aucun conservateur artificiel ?
- ...nous accordons une grande importance aux produits régionaux et de saison ?

„Bon appetit“!



GÂTEAUX ET PÂTISSERIES MAISON

Envie d'une délicieuse part de gâteau ou d'un biscuit ?

Dans notre bistrot, vous trouverez jusqu'à 17h00 un buffet de gâteaux et de pâtisseries qui change tous les jours. Vous pourrez y observer notre pâtissier à l'œuvre et choisir vous-même une part de gâteau fait maison...

...quand le buffet de gâteaux et de pâtisseries n'est plus disponible à partir de 17h30 ?

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous conseiller et de vous montrer tous les gâteaux frais encore disponibles.



NOS DESSERT DU PRINTEMPS

Profiterolles ☆

Pâte à choux de notre pâtisserie, fourrés d'une savoureuse crème à la vanille, garnis de sauce au chocolat et de crème fouettée

11.50

Tiramisu aux fraises ☆

Tiramisu rafraîchissant aux fraises avec sauce à la fraise

11.50

Coupe «Rabarbaro»

Sorbet à la rhubarbe fait maison avec un trait de „liqueur de fraise n° 7“ de GOBA

10.50

Coupe «Romanoff»

Fraises fraîches marinées avec de la glace à la vanille maison et de la crème fouettée

11.50

Fraises nature

Avec crème fouettée ou crème fraîche (sans sucre)

10.50



FRUITÉ ET RAFRAÎCHISSANT

	klein	normal
Cocktail à la glace à l'orange ☆		
Un délicieux rafraîchissement à base de glace à la vanille et à l'orange et de jus d'orange frais	8.80	11.50
Tutti Frutti ☞		
Salade de fruits frais avec glace à la vanille et à la fraise et crème fouettée	9.60	12.—
Salade de fruits de saison ☞		
Préparé avec des fruits frais de saison (sans sucre) et garni de crème fouettée	9.60	12.—
Birchermüesli		
Garnie de fruits frais de saison et de crème fouettée, servie avec un petit pain croustillant.	9.60	12.—
Rêve d'été		
Sorbet au citron avec différentes baies au jus chaud, un trait de „liqueur de fraise n° 7“ de la GOBA et garnie de la crème	9.60	12.—



DES CLASSIQUES POPULAIRES ET ÉPROUVÉS

	petit	normal
Banana split Une banane accompagnée d'une glace à la vanille et à la banane, nappée de sauce au chocolat chaud, garnie d'amandes Rocher et de crème fouettée	9.60	12.—
Coupe «Danemark» ☑ Glace à la vanille nappée de sauce au chocolat chaud, garnie de crème fouettée	8.80	11.—
Café glacé suisse ☆ ☑ Glace au moka dans un café glacé, garnie de crème fouettée	8.80	11.—
Café glacé viennois ☆ ☑ Glace à la vanille dans un café glacé, garnie de crème fouettée	8.80	11.—



DÉLICIEUX DESSERTS À LA CRÈME

	petit	normal
Meringues ☞		
Meringues maison garnies de crème fouettée et de fruits frais	8.—	10.—
Meringues - Glacé ☞		
Meringues maison, glace à la vanille et à la fraise, garnies de crème fouettée et de fruits frais	8.80	11.—
Caramel - Flan		
fait maison, avec sauce caramel, garni de crème fouettée et d'amandes Rocher		9.—



NOS SPÉCIALITÉS DE DESSERTS

	petit	normal
Parfait «Appenzell» ☆ Notre création maison à base de Biberfladen épice - Parfait (pain d'épices) garni de crème au chocolat	9.60	12.—
«Zönneli» aux myrtilles ☆ ☑ Myrtilles chaudes garnies de glace à la vanille fondante et de crème	9.60	12.—
Strudel aux pommes ☆ fait maison, garni d'une sauce vanille chaude et de crème fouettée	9.60	12.—
Rêve de valse ☆ Strudel aux pommes avec sauce vanille chaude, glace à la vanille fondante et crème fouettée	11.20	14.—



PETITES GOURMANDISES

Coupe «Rocher» ☆

Glace aux noisettes et au chocolat, amandes caramélisées, garnie de crème fouettée 9.80

Coupe «After - Eight» ☆ ☞

Glace à la pistache, sauce au chocolat, liqueur de menthe et un « After Eight ». 10.—

Coupe «Ange doux» ☆ ☞

Glace à la vanille avec jus de pêche, liqueur aux œufs et crème fouettée – tout simplement divin! 10.—

Coupe «Dolce Vita» ☆ ☞

Glace stracciatella aux cerises Amarena, kirsch et crème 10.—

«Affogato al Caffé»

Une boule de glace à la vanille avec un espresso et un Ghiottini 6.—
– en plus 2cl Amaretto di Saronno + 3.—



PETITES GOURMANDISES

Coupe «La magie des mers du Sud» ☆ ☑

Glace à la vanille, morceaux d'ananas, flocons de noix de coco nappés de «Säntis Malt Cream» et garnis de crème fouettée

10.—

Coupe «Grand Marnier» ☑

Sorbet rafraîchissant à la mandarine avec du Grand Marnier

10.—

Coupe «Colonel» ☑

Sorbet au citron fait maison avec de vodka

10.—

Dessert – Assiette de fromages ☑

quatre sortes de fromages régionaux
raisins, noix, beurre et gelée de bière maison

15.—



Glaces maison

Toute l'année ☞

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

Saisonnal ☞ ♡

Sorbet au rhubarbe | Sorbet au citron | Sorbet à l'orange

	sans crème	avec crème
1 boule de glace	4.—	5.—
2 boules de glace	7.—	8.—
3 boules de glace	10.—	11.—
chaque boule supplémentaire		+ 3.—



FRAPPÉS

Toute l'année ☞

Vanille | Chocolat | Noisette | Moka | Stracciatella |
Cannelle | Pistache | Banane | Fraise |
Ovomaltine (non disponible sans gluten)

9.—

Saisonnal ☞

Sorbet au rhubarbe | Sorbet au citron | Sorbet à l'orange

9.—

Frappés végétaliens ♡

Sorbets ♡ avec du lait d'avoine Oatly

+ 1.50



SPÉCIALEMENT POUR NOS PETITS HÔTES JUSQU'À 12 ANS

Variétés de glaces ☞

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

Variétés de sorbets ☞ ♡

Sorbet au rhubarbe | Sorbet au citron | Sorbet à l'orange

Cerf-volant ☞

Une boule de glace au choix avec une salade de fruits et un joyeux chocolat – Cerf-volant

7.—

«Mini Danemark» ☞

Une boule de glace à la vanille nappée de sauce au chocolat, garnie de crème fouettée et d'un bonbon en forme de personnage rigolo.

7.—

Arc-en-ciel

Une boule de glace à la vanille enrobée de Smarties et garnie de crème fouettée

7.—



DU BONHEUR À EMPORTER

Vous avez quelque chose à fêter chez vous et souhaitez avoir plus de temps pour autre chose ?

Alors laissez-nous nous occuper de la cuisson !

Nous vous conseillons volontiers sur
les tartes, gâteaux, gâteaux glacés, biscuits secs, amuse-bouches pour l'apéritif...
...ou avez-vous un dessert préféré que nous pourrions vous préparer ?

Savourer nos glaces artisanales chez soi ?

½ Litres de glace à emporter*
CHF 9.—

* Selon les stocks disponibles et le jour de la semaine. Pour les quantités importantes, nous vous prions de passer commande à l'avance.