



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 HERBST - DESSERTS

Tiroler Zwetschgenstrudel ☆

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

13.—

Zwetschgen - Schokoladen Variation NEU

lauwarmes Schokoladenküchlein, Zwetschgenkompott,
Schokoladenbrösel und Zwetschgensorbet

13.—

Hausgemachte Sorbets ☞ ♡

Zwetschgensorbet

1 Kugel ohne Rahm 4.—

1 Kugel mit Rahm 5.—

Portion Vermicelles ☆ ☞

Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm

13.—

Coupe Marrons ☆ ☞

Vermicelles, Meringues, Vanilleglacé und Schlagrahm

13.—



FRUCHTIG UND ERFRISCHEND

	klein	normal
Orangen - Eis - Cocktail ☆		
Herrliche Erfrischung aus Vanille- und Orangenglacé und frischem Orangensaft	8.80	11.50
Tutti Frutti ☞		
Frischer Fruchtsalat mit Vanille- und Erdbeerglacé und Schlagrahm	9.60	12.—
Saisonaler Fruchtsalat ☞		
mit frischen, saisonalen Früchten zubereitet (ohne Zucker) und Schlagrahm garniert	9.60	12.—
Birchermüesli		
mit frischen, saisonalen Früchten und Schlagrahm garniert, serviert mit einem Knuspersemmel	9.60	12.—
Sommertraum		
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
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.—
Schweizer Eiskaffee ☆ ☞		
Moccaglacé in gekühltem Kaffee mit Schlagrahm garniert	8.80	11.—
Wiener Eiskaffee ☆ ☞		
Vanilleglacé in gekühltem Kaffee mit Schlagrahm garniert	8.80	11.—



KÖSTLICHE RAHMDESSERTS

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



UNSERE DESSERTSPEZIALITÄTEN

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



KLEINE SCHLECKEREIEN

Coupe «Rocher» ☆

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

9.80

Coupe «Sanfter Engel» ☆ ☞

Vanilleglacé 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.—

+ 4.—



KLEINE SCHLECKEREIEN

Coupe «Vieille Prune» SAISONAL

Erfrischendes Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

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 ☒ ♻

Zwetschgen-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

Ganzes Jahr ☑

Vanille | Chocolat | Haselnuss | Mocca | Stracciatella |
Zimt | Pistache | Banane | Erdbeer | Ovomaltine (nicht glutenfrei möglich)

9.—

Saisonal ☑

Zwetschgen-Sorbet | Zitronen-Sorbet | Orangen-Sorbet

9.—



SPEZIELL FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

Glacésorten ☞

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

Sorbetssorten ☞ ♡

Zwetschgen-Sorbet | Zitronen | Orangen

Drachenflieger ☞

Eine Kugel Glacé nach Wahl mit Fruchtsalat und einem fröhlichen Schoggi – Drachen 7.50

Mini Dänemark ☞

Eine Kugel Vanilleglacé mit Schoggisauce garniert mit Schlagrahm und eine lustige Kaugummifigur 7.—

Regenbogen

Eine Kugel Vanilleglacé mit Smarties und Schlagrahm 6.—



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 - Häpli...
...oder haben Sie ein Lieblingsdessert, welches wir zubereiten dürfen?

Unsere hausgemachte Glacé zu Hause geniessen?

350 gr. Glacé - Becher zum Mitnehmen*
CHF 12.—

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