



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 Guetel!“



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.



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

13.—

„Gâteau aux miettes de pâte, mangue et fromage blanc“

servi avec une salade de mangue et de fruits de la passion
et un sorbet aux fruits exotiques, crème fouettée

13.—

Sorbets de saison faits maison ☑ ♡

Sorbet aux prunes † Sorbet aux fruits exotiques

1 boule sans crème 4.—

1 boule avec crème 5.—

Nos vermicelles maison ☆ ☑

Portion de vermicelles avec meringues et crème fouettée

13.—

„Coupe aux marrons“ ☆ ☑

Vermicelles, meringues, glace à la vanille et crème fouettée

13.—



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	8.80	11.50-
Tutti Frutti ☑ Macédoine de fruits frais avec de la glace vanille et fraise et avec crème fouettée	9.60	12.—
Macédoine saisonale ☑ Préparé avec des fruits frais de saison (sans sucre) et garni de crème fouettée	9.60	12.—
Birchermüesli Garni de fruits frais de saison et de crème fouettée, servi 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 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 suisse ☆ ☑ Moccaglacé au café réfrigéré garni de crème fouettée	8.80	11.—
Café glacé viennois ☆ ☑ Glace à la vanille dans du café réfrigéré garnie de crème fouettée	8.80	11.—



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.—



NOS SPÉCIALITÉS DE DESSERTS

	petit	normal
„Parfait Appenzell“ ☆ Notre création originale - un parfait de «Biber» (pain d'épices appenzellois) et crème fouettée au chocolat	9.60	12.—
„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	9.60	12.—
„Le rêve de valse“ ☆ Stroudel aux pommes avec crème et glace à la vanille et crème fouettée	11.20	14.—



PETITES GOURMANDISES

Coupe «Rocher» ☆

La glace de noisette et chocolat, des amandes de Rocher caramélisées,
garni avec crème fouettée

9.80

Coupe «After - Eight» ☆ ☑

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

10.—

„Ange doux“ ☆ ☑

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

10.—

„Dolce Vita“ ☆ ☑

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

10.—

«Affogato al Caffé» ☑

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

7.—
+ 3.—



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

10.—

Coupe «Grand Marnier» ☞

Sorbet d'orange fait maison avec Grand Marnier

10.—

Coupe «Vieille Prune» ☞

Sorbet rafraîchissant aux prunes avec Vieille Prune

10.—

Coupe «Colonel» ☞

Sorbet au citron fait maison avec de vodka

10.—

Fromage Dessert ☞

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

15.—



DES GLACES FAIT MAISON

Toute l'année ☞

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

De saison ☞ ♡

Sorbet aux prunes | Sorbet aux fruits exotiques |
Sorbet au citron | Sorbet à l'orange

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



LES BOISSONS FRAPPÉES

Toute l'année ☞

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

9.—

De saison ☞

Sorbet aux prunes | Sorbet aux fruits exotiques |
Sorbet au citron | Sorbet à l'orange

9.—

Frappés végétaliens ♡

Sorbets ♡ au lait d'avoine Oatly

+ 1.50



SPÉCIAL POUR NOS PETITS HÔTES JUSQU'À 12 ANS

Variétés de glaces ☞

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

Variétés de sorbets ☞ √

Sorbet aux prunes | Sorbet aux fruits exotiques | Sorbet au citron | Sorbet à l'orange

„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.—



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'apéro...
...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.