



---

## 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 WINTER - DESSERTS

---

### **Appenzeller Apfelrösti** ☆

Im Winter seit Jahren ein «Renner» bei uns –  
mit warmer Vanillesauce und zartschmelzender Zimtglacé

13.—

### **Kaiserschmarrn** ☆

Vielleicht die Beste aller österreichischer Dessertspezialitäten!  
Serviert mit fruchtigem Zwetschgenkompott und feinstem Mohnglacé

13.—

### **Coupe «Vieille Prune»**

Erfrischendes Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

10.—

### **Portion Vermicelles**

Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm

13.—

### **Coupe Marrons**

Meringues, Vanilleglacé, Vermicelles und glasierte Marroni

13.—



---

## FRUCHTIG UND ERFRISCHEND

---

	klein	normal
<b>Orangen - Eis - Cocktail</b> ☆		
Herrliche Erfrischung aus Vanille- und Mandarینگlacé und frischem Orangensaft	8.80	11.50
<b>Tutti Frutti</b>		
Frischer Fruchtsalat mit Vanille- und Erdbeerglacé und Schlagrahm	9.60	12.—
<b>Saisonaler 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.—



---

## 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> Moccaglace 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 hauseigene 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»** ☆

Vanilleglacé mit Pfirsichsaft, Eierlikör und Schlagrahm – Einfach himmlisch!

10.—

### **Coupe «Dolce Vita»** ☆

Stracciatellaglacé mit Amarena - Kirschen, Kirschwasser und Rahm

10.—





---

## 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.—

### **«Affogato al Caffé»**

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

6.—  
+ 3.—

### **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

Alle unsere Glaces sind glutenfrei 

### Glace SAISONAL Sorbets SAISONAL

Mohn  
Zwetschgen  | Mandarine 

Alle unsere Sorbets sind laktose und glutenfrei  

	ohne Rahm	mit Rahm
1 Kugel Glacé	4.—	5.—
2 Kugeln Glacé	6.80	7.80
3 Kugeln Glacé	9.60	10.60
jede weitere Kugel		+ 3.—



---

## FRAPPÉS

---

### Ganzes Jahr

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

9.—

Alle unsere Glaces sind glutenfrei ☑

-

### Glace SAISONAL Sorbets SAISONAL

Mohn  
Zwetschge **Y** | Mandarine **Y**

9.—

Alle unsere Sorbets sind laktose und glutenfrei ☑ ☑

-

Frappés **Y** mit Oatly Hafermilch erhältlich

+ 1.50



---

## SPEZIELL FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

---

### Glacésorten

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

Alle unsere Glaces sind glutenfrei ☞

Mohn | Zwetschgen-Sorbet ♣ | Mandarinen-Sorbet ♣

Alle unsere Sorbets sind laktose- und glutenfrei ☞☞

### 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.—

### Smarties-Cornet

Vanilleglacé mit Smarties im Cornet serviert 3.—

---

☆ Unsere Klassiker ☞ Glutenfrei ♣ Vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. | Alle Preise inkl. MwSt.



---

## 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.