



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.—

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
Orangen - Eis - Cocktail ☆		
Herrliche Erfrischung aus Vanille- und Mandarinenglacé 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.—



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 haus eigene Kreation aus würzigem Biberfladen - Parfait (Lebkuchen) mit Schokoladenrahm garniert	9.60	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 «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

7.—
+ 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

Saisonal ☑ ♡

Zwetschgensorbet | Mandarinsorbet

	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 ☑

Zwetschgensorbet | Mandarinsorbet

9.—

Vegane Frappés ♡

Sorbets ♡ mit Oatly Hafermilch

+ 1.50



SPEZIELL FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

Glacésorten ☞

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

Sorbetssorten ☞ ♡

Zwetschgensorbet | Mandarinsorbet

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.