



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 Guete!“



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 DESSERTS D'HIVER

Rösti aux pommes à l'Appenzelloise ☆

Servi avec une sauce vanille chaude et une boule de glace à la cannelle

13.—

Kaiserschmarrn ☆

Peut-être le meilleur dessert de l'Autriche, une spécialité, avec une compote de pruneaux et une boule de glace au pavot

13.—

Coupe „Vieille Prune“

Sorbet rafraîchissant aux prunes avec Vieille Prune

10.—

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.—

☆ Classique ✎ sans Gluten ▼ Végétalien NEU Nouveau

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. † Tous les prix incluent la TVA.



FRUITÉ ET RAFRAÎCHISSANT

	petit	normal
Cocktail de glace à l'orange ☆		
Un délicieux rafraîchissement à base de glace à la vanille et à la mandarine et de jus d'orange frais	8.80	11.50
Tutti Frutti		
Salade de fruits frais avec glace vanille et fraise et crème fouettée	9.60	12.—
Salade de fruits de saison ☞		
Préparée avec des fruits frais de saison (sans sucre) et garnie 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.—

☆ Classique ☞ sans Gluten ▼ Végétalien NEU Nouveau

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. † Tous les prix incluent la TVA



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 Glace au moka dans du café réfrigéré, garnie de crème fouettée	8.80	11.—
Café glacé viennois ☆ Glace à la vanille dans du café réfrigéré garnie de crème fouettée	8.80	11.—

☆ Classique ☑ sans Gluten ▼ Végétalien NEU Nouveau

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. † Tous les prix incluent la TVA.



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.—

☆ Classique ✎ sans Gluten ▼ Végétalien NEU Nouveau

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. † Tous les prix incluent la TVA



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.—

☆ Classique ✎ sans Gluten ▼ Végétalien NEU Nouveau

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. † Tous les prix incluent la TVA.



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 garni avec crème fouettée. Divin!

10.—

„Dolce Vita“ ☆

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

10.—



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 rafraîchissant à la mandarine avec Grand Marnier

10.—

«Affogato al Caffé»

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

6.—

+ 3.—

Fromage Dessert

Quatre fromages différents de la région accompagnés de pain aux poires,
raisins, noix, beurre d'Appenzell et gelée de bière maison
Servi avec du petit pain croustillant de notre boulanger de village

15.—



DES GLACES FAIT MAISON

Toute l'année

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

Toutes nos glaces sont sans gluten ☒

Glaces SAISONAL

Pavot

Sorbets SAISONAL

Prune ☑ | Mandarine ☑

Toutes nos sorbets sont sans lactose et sans gluten. ☒ ☑

	sans crème	avec crème
1 boule de glacé	4.—	5.—
2 boules de glacé	6.80	7.80
3 boules de glacé	9.60	10.60
chaque boule supplémentaire		+ 3.—

☆ Classique ☒ sans Gluten ☑ Végétalien NEU Nouveau

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. | Tous les prix incluent la TVA



LES BOISSONS FRAPPÉES

Toute l'année

Vanille | Chocolat | Noisette | Mocca | Stracciatella |
Cannelle | Pistache | Banane | Fraise
Toutes nos glaces sont sans gluten 

9.—

Glace SAISONAL

Pavot

Sorbets SAISONAL

Prune  | Mandarine 

Toutes nos sorbets sont sans lactose et sans gluten.  

9.—

Frappés  disponible avec du lait d'avoine Oatly

+ 1.50

☆ Classique  sans Gluten  Végétalien **NEU** Nouveau

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. | Tous les prix incluent la TVA.



SPÉCIAL POUR NOS PETITS HÔTES JUSQU'À 12 ANS

Variétés de glaces

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

Toutes nos glaces sont sans gluten 

Prune  | Mandarine 

nos sorbets sont sans lactose et sans gluten  

„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.—

Cornet aux smarties

Glace à la vanille avec smarties servie en cornet

3.—

☆ Classique  sans Gluten  Végétalien  NEU Nouveau

Pour toute information sur les allergènes présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel. | Tous les prix incluent la TVA



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.