

Hausgemachte Desserts



Coupe Hawai

9.50 | 12.00

Ananas, Zitronen- und
Blutorangenglace mit Rahm

Unsere hausgemachten Glacesorten

Vanille, Erdbeer, Zitrone, Blutorange, Waldbeeren,
Mocca, Haselnuss, Chocolat, Coca Cola und Zimt



1 Kugel Glace

ohne Rahm	4.00
mit Rahm	5.50

Gluten- und laktosefreie Glacesorten

Vanille und Erdbeer	pro Kugel ohne Rahm	4.50
---------------------	---------------------	------

Nussgipfel		4.20
------------	--	------

Gebrannte Appenzeller Crème

mit Rahm	9.50
ohne Rahm	8.00

Vom Bäcker	4.00
------------	------

Alpsteinzüngli, Appenzeller Dinkel-Mandelschnitte, Appenzeller
Dinkel-Nussstengeli, Luusbueb, Pfaffenhütli und Appenzeller Biberli

Zitronensorbet oder Orangensorbet 10.00 | 13.00

mit Wodka

Coca Cola Sorbet 10.00 | 13.00

mit Whisky oder Baccardi



Cassata Cremona 12.00

Chocolat-, Vanille- und Haselnuss-
glace, Caramelsauce, Rahm

Cassata Exotic 12.00

Waldbeeren-, Zitronen- und
Blutorangenglace, Orangen-
cognac, Rahm



Coupe Hot Berry 9.50 | 12.00

Vanilleglace, Kirschen, Brombeeren,
Himbeeren, Heidelbeeren, Rahm
und geröstete Kokosnuss



Coupe Dänemark 9.50 | 12.00

Vanilleglace, Schoggisauce,
Rahm und Mandelsplitter



Caramelköpfl

mit Rahm	8.00
ohne Rahm	6.50



Igeli

6.50

Vanilleglace, Caramelsauce,
Streusel und Rahm



Eiskaffee

9.50 | 12.00

Gerührte Kaffeeglace mit hausgemachter Kaffeesauce und Rahm



Strudel10.50

Hausgemachter Strudel mit
Vanilleglace und Rahm



Meringues Glace9.50 | 12.00

Meringues-Schalen, Vanille- und
Erdbeerglace mit Rahm

Meringues-Schalen6.50 | 8.00

mit Rahm





Vollmondcoupe 11.00 | 14.00

Nusskrokant mit Caramelsauce,
Vanilleglace, Appenzellerwhisky
und Rahm

Nusscoupe 9.50 | 12.00

Vollmondcoupe ohne Whisky