

DESSERTS

LIEBER GAST

Lassen Sie sich verzaubern von unseren exklusiven Dessert-Kreationen, die wir frisch für Sie mit feinstem Glacé und viel Liebe nach Art des Hauses zubereiten. Ganz bewusst haben wir Desserts in eher kleinen Portionen kreiert, damit Sie Ihren Besuch bei uns süß und mit Wohlgefühl abrunden können.

UND NUN: EINFACH GENIESSEN!



HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

APPENZELLER

EISKAFFEE

mit Appenzeller Rahmlikör
und Rahm



CHF 11.50

MINI CHF 8.00

CAFÉ GOURMAND

ein feiner Espresso mit einer Kugel
Vanilleglacé, Mini Rüblicake, Mini
Meringues mit Rahm & Frücht garnitur



CHF 11.50

SÜSSES AUS DER LINDEN-PATISSERIE

CREME BRÛLÉE

mit Apfelbödeli und einer
kleinenFrüchtégarnitur



CHF 9.50

ST.GALLER

ZWETSCHGEN-

KOMPOTT

Rotwein-Zwetschgen vom Götti mit
Biberfladen-Parfait, Rahm und Gebäck



12.50

KLEIN 9.50



CRÊPES FLAMBÉ

ab 2 Personen erhältlich

Ananas und Bananen
caramelisiert an
Orangensauce mit
Bourbon-Vanilleglacé
wenn es die Zeit erlaubt,
direkt am Tisch zubereitet

CHF 16.50

PRO PERSON

KÄSE-VARIATION

Weich und Hartkäse mit
Berewedge und Feigensenf



CHF 14.00

SAISONALE VERFÜHRUNGEN



COUPE NESSELRODE

Vermicelles, frische
Trauben, Vanilleglacé
Meringues und Rahm

GROSS 12.50

MINI 9.50

VERMICELLES MARCELLO

Vermicelle mit Kirsch, serviert mit
Tessiner Biscotti und einer Kugel
Mandelkrokant-Rahmglacé



CHF 10.50

COUPES UND KLEINE DESSERTS

COUPE CLAUDIA

Banane und Caramelsauce,
Mandelkrokantglacé und Rahm



GROSS 11.50

MINI 8.00

PORTOBELLO

Blutorangensorbet
mit rotem Portwein
CHF 8.00



MINI COLONEL

Zitronensorbet übergossen
mit Vodka
CHF 8.00



KREATION DANMARK

Zwei Kugeln Vanille-Rahmglacé mit kleinen Brownies
serviert mit warmer Schokoladensauce und Rahm
CHF 10.50



COUPES UND KLEINE DESSERTS

KREATION HUGO

Zitronen-Sorbet mit
Holunderblütensirup, frischer
Pfefferminze und einem
Schuss Prosecco

MINI 8.00



MINI HOT BERRY

Vanille-Rahmglacé,
warme Waldbeeren
und Rahm

MINI 8.00

GROSS 12.80



IRISH COFFEE

Irish Cream-Rahmglacé
Espresso, Sablés und Rahm
MINI 8.00



MINI BANANA SPLIT

Vanille-Rahmglacé,
Schokoladensauce
Banane und Rahm

MINI 8.00



APPENZELLER ORANGEN

Appenzeller-Rahmglacé
marinierte Orangen garniert
mit Schokoladenspänen
MINI 8.00



EINE RUNDE SACHE



APPENZELLER
ALPENBITTER



IRISH CREAM



SCHOKOLADE



KAFFEE



BOURBON VANILLE



CARAMEL

PREIS PRO KUGEL CHF 3.50

RAHMZUSCHLAG CHF 1.00

EINE RUNDE SACHE



ERDBEER



BLUTORANGEN
SORBET



MANDEL-KROKANT



ZITRONEN
SORBET



ZIMT-EIERCOGNAC
HAUSGEMACHT

PREIS PRO KUGEL CHF 3.50
RAHMZUSCHLAG CHF 1.00



JOGHURT