

Dessertkarte

Herzlich Willkommen bei uns im Alpenblick!

Unverbindliches Speiseangebot

Änderungen und Anpassungen des nachfolgenden Angebots behalten wir uns stets vor.



Spezialitäten

Zitronentarte mit Sauerrahmglace		14.50
S'Erdbeeri Erdbeer Mousse und Tonkabohne		14.50
Appenzeller Biberfladenparfait mit kleinem Appenzeller Alpenbitter		11.80
«Brennti Creme»		8.50
Caramelköpfli		8.50
Appenzeller Käse «jung und alt»		12.50
_		
Coupes		
Coupe Romanoff Vanilleglace mit marinierten Erdbeeren	gross klein	12.80 9.80
Coupe Dänemark mit hausgemachter Schoggisauce	gross klein	12.80 9.80
Eiskaffee «Alpenblick»	gross klein	12.80 9.80
«le Colonel» Zitronensorbet mit Vodka	gross klein	10.50 9.80
Prosecco Lampone Himbeersorbet mit Prosecco	gross klein	11.50 9.80
Meringues mit Glace und Rahm		12.80



Hausgemachte Glace

Vanille, Erdbeer, Mokka, Schoggi, Pistazie, Kokosnuss, Himbeersorbet, Zitronensorbet

1 Kugel	4.30
2 Kugeln	7.60
3 Kugeln	9.90
Rahmzuschlag	1.50
Zuschlag hausgemachte Schoggisauce (Felchlin)	1.80
Affogato al caffé Vanilleglace mit Espresso übergossen	7.80

Süssweine, Südweine, Digestif

Cuvée Beerenauslese Kracher Burgenland	Vol. 11%	37.5 cl	46.50
Blauburgunder Dessertwein Schloss Salenegg, Maienfeld	Vol. 18%	37.5 cl	46.50
Beerenauslese Chardonnay Weinrieder, Österreich, 2005	Vol. 11%	37.5 cl	48.50
Porto Sandemann, Portugal	Vol. 19 %	4 cl	7.00
Sherry Sandemann, Spanien	Vol. 17.5 %	4 cl	7.00
Donatsch Marc, Pinot Noir, 1997	Vol. 41 %	2 cl	9.80
Appenzeller Marc, Pinot Noir	Vol. 45%	2 cl	9.50
Grappa Most	Vol. 40%	4 cl	11.50
Grappa Amarone	Vol. 40%	4 cl	11.50
Grappa Brunello	Vol. 41%	4 cl	11.50
Grappa Vallemaggia Delea Ticino	Vol. 41%	4 cl	12.50