



**Alpenblick**

BEI APPENZELL

# Dessertkarte

Herzlich Willkommen  
bei uns im Alpenblick!

## **Unverbindliches Speiseangebot**

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



## Spezialitäten

<b>Zitronentarte</b> mit Sauerrahmglace	13.80
<b>Appenzeller Biberfladenparfait</b> mit kleinem Appenzeller Alpenbitter	11.80
<b>«Brennti Creme»</b>	8.50
<b>Caramelköpfl</b>	8.50
<b>Appenzeller Käse «jung und alt»</b>	12.50

## Coupes

<b>Coupe Dänemark</b> mit hausgemachter Schoggisauce	gross klein	12.80 9.80
<b>Eiskaffee «Alpenblick»</b>	gross klein	12.80 9.80
<b>«le Colonel»</b> Zitronensorbet mit Vodka	gross klein	10.50 9.80
<b>Prosecco Lampone</b> Himbeersorbet mit Prosecco	gross klein	11.50 9.80
<b>Meringues mit Glace und Rahm</b>		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 caffè** 7.80  
Vanilleglace mit Espresso übergossen

## Süssweine, Südweine, Digestif

<b>Cuvée Beerenauslese</b> Kracher Burgenland	Vol. 11%	37.5 cl	46.50
<b>Blauburgunder Dessertwein</b> Schloss Salenegg, Maienfeld	Vol. 18%	37.5 cl	46.50
<b>Beerenauslese Chardonnay</b> Weinrieder, Österreich, 2005	Vol. 11%	37.5 cl	48.50
<b>Porto Sandemann, Portugal</b>	Vol. 19 %	4 cl	7.00
<b>Sherry Sandemann, Spanien</b>	Vol. 17.5 %	4 cl	7.00
<b>Donatsch Marc, Pinot Noir, 1995</b>	Vol. 41 %	2 cl	9.50
<b>Appenzeller Marc, Pinot Noir</b>	Vol. 45%	2 cl	9.50
<b>Grappa Most</b>	Vol. 40%	4 cl	11.50
<b>Grappa Amarone</b>	Vol. 40%	4 cl	11.50
<b>Grappa Brunello</b>	Vol. 41%	4 cl	11.50
<b>Grappa Vallemaggia Delea Ticino</b>	Vol. 41%	4 cl	12.50