



Süßes Kíkeríkííí ZUM SCHLUSS



Man mag es nicht glauben, aber deine Genussreise durch den Güggelistall neigt sich dem Ende zu. Gönn dir ein letztes Stückchen Versuchung aus unserer Dessertkarte und lass deinen Besuch gemütlich ausklingen.

En guetä!

Dessertbegleitung

Café mit Extra

dein Café verfeinert mit Caramel- / Zimt- / Vanille- oder Amarettosirup (ohne Alkohol)
+0.50

Sternen Kaffi

mit Eierlikör und frischem Schlagrahm
7.70

Huusschnaps Theo's Röteli

De besti Röteli! In Arosa zaubert Theo diesen feinen Tropfen aus Fricktaler Chriesi!
2cl 6.50

Süessi Träumli us de Region

Apfel- / Quittenträumli vom Kohler aus Schinznach
2cl 5.50

Gipfelstürmer Heuschnaps aus Arosa

Süsser Likör mit Heu aromatisiert. Perfekt zum geniessen im Stall!
2cl 7.-

Eisgekühlte Schnäppli vom Kohler aus Schinznach

Mirabelle, Vieille Poire, Fuovo di uva (wie «Grappa»)
2cl 6.50

Remiger Strohwein

süsser Dessertwein vom Weingut Hartmann aus Remigen
37.5cl 48.-

Remiger Sensus

roter Likörwein, hergestellt wie ein Portwein in Remigen
37.5cl 59.-

Desserttipp: Wir verwenden nur frisch
aufgeschlagenen Schlagrahm für unsere Desserts.

Süesses inspiriert vom Stall

Hausgemachtes Heuglacé

Vanilleglacé mit frischem Heu verfeinert

3.80 pro Kugel



Lauwarmer Sternen Brownie

eine Kugel Heuglacé und Rahm

11.50

Coupe Ei Ei Ei

Vanille-, Schoggi- und Stracciatellaglacé mit Rahm und Eierlikör dazu

11.50

Spiegelei

Vanilleglacé mit Schlagrahm und Rum aufgeschlagen. Eine Kugel Mangosorbet in die Mitte und kikerikiii!

11.50



Saison Desserts

Saisonales Dessert

Im Stall bieten wir je nach Saison weitere zusätzliche Desserts, komm vorbei und entdecke die aktuellen Saison-Empfehlungen.

Hausgemachté Sorbet

Saisonale Sorbets im Glas serviert mit Güx oder einzeln als Kugel

13.- / 3.50

Sternen Klassiker

Hausgemachtes Caramelköpfl
100% mit frischen Zutaten hausgemacht
7.50
mit Rahm 9.-



Heissi Beerli
mit Vanille- und Waldfruchtglacé und
Rahm
10.50
Mini 8.-

Hausgemachte Meringues
Meringuesschalen mit Rahm
9.50
Mini 7.50
mit Glacé und Rahm 11.50 / Mini 8.50

Flammkuchen mal ganz süess!
Waldbeeri oder Chriesi oder
Bananen-Schoggi
13.50
mit Cognac flambiert 16.50

Cassata mit Rahm
Glacéhalbmond mit kandierten Früchten
-wie frühner!
8.-
mit Maraschino und Rahm 10.-

Eiskaffee cremig aufgeschlagen
halbgefrorene Kaffeecrème nach
Hausrezept mit Schlagrahm
9.50
mit Kirsch 10.50

Bunter Fruchtsalat
Früchteallerlei ohne Zucker mit Rahm
12.50
mit Kirsch 12.50

Bananensplit
Banane, Vanilleglacé, Rahm,
Mandelsplitter und warme Schoggisauce
11.50

Diabetiker Glacé
Vanille- und Erdbeerglacé mit Früchten
und Rahm garniert
11.-

Coupe Danemark
Vanilleglacé mit Rahm und warmer
Schoggisauce
10.50
Mini 8.-

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% Mwst.

Eusi Glacésorte

Hausgemachtes Heuglacé

3.80 1 Kugel / 3.- jede weitere



Joghurt-Waldbeer



Haselnuss



Rum-Raisins



Kokosnuss



Salted Caramel



Pistache



Stracciatella



Café



Schoggi



Vanille



Erdbeer

Und susch no...

Frappé mit deinem Lieblingsglacé

7.-

Carte d'or

Isch eusi Glacémarke. Goldig,
wie's de Name scho seit.

3.50 1 Kugel

3.- jede weitere

1.50 frischer Schlagrahm

Sorbetträumlí im Glas

Saisonsorbet

Hausgemacht, serviert mit passendem Schnäpsli. Die Aromen findest du auf der 2. Seite. 13.-



Zwetschge mit Vieille Prune

12.-



Passionsfrucht mit Passionsfruchtlikör

12.-



Mango mit Orangenlikör

12.-



Zitrone mit Wodka

12.-



Himbeer mit Himbeergeist

12.-

Alle Sorbets sind auch als Einzelkugeln erhältlich.
1 Kugel 3.50 / hausgemacht 3.80
jede weitere Kugel 3.-

Kids Dessert

Hariboglacé
Vanilleglacé mit Erdbeersauce
und Gummibärli

3.50



Schatztruhe
Vanille- und Schoggi-
glacé

5.-



Pingu
Vanilleglacé
5.-

Tipps für Allergiker

Hier aufgeführt sind die gängigsten Allergene Laktose und Gluten. Für Infos zu anderen Inhaltsstoffen melde dich bitte bei uns.

Wir garnieren unsere Desserts mit glutenfreiem, hausgemachtem Schoggi-Popcorn. Alle unsere hausgemachten Sorbets und das Zwetschgensorbet sind laktosefrei.

Enthält Laktose:

Glacésorten: Heuglacé, Jogurt-Waldfrucht, Haselnuss, Rum-Raisins, Kokosnuss, Salted Caramel, Pistache, Straciatella, Café, Schoggi, Vanille, Erdbeer, Passionsfruchtsorbet, Mangosorbet, Zitronensorbet, Himbeersorbet, Diabetiker-Glacé

Schlagrahm, Brownie, Spiegelei, Caramelköpfler, Flammkuchen, Eiskaffee, Cassata, Frappé, Pingu, Schatztruhe, Haribo-Glacé

Enthält Gluten:

Brownie, Flammkuchen,

Bei unseren Desserts darfst du gerne die Rahmglacés mit Sorbets austauschen, sodass du auch einen feinen Coupe geniessen kannst.
Bestell dies so beim Service.