

# Hausgemachte Glaces

Unsere hausgemachte, frische Glace wird aus Toggenburger Milch hergestellt. Mit Früchten und Beeren, Nüssen, Schokolade und vielen weiteren edlen Zutaten angerichtet, werden daraus wahre Dessertträume.



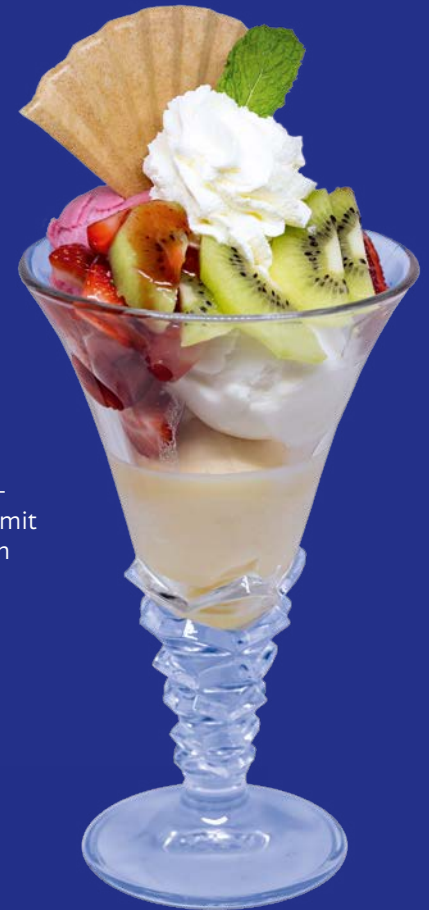
**Romanoff**  
Vanille- und Erdbeerglace mit Erdbeersauce  
8.50/10.80



**Ice Café**  
Moccaglace  
8.50/10.80



**Baileys**  
Vanille- und Moccaglace mit Baileys  
8.50/10.80



**Chäserrugg**  
Vanille-, Erdbeer- und Zitronenglace mit frischen Früchten  
8.50/10.80



**Bananensplit**  
Vanilleglace und Bananen mit Schokoladensauce  
10.80

### Stracciatella

Stracciatella-  
und Moccaglace  
8.50/10.80



### Dänemark

Vanilleglace mit  
Schokoladensauce  
8.50/10.80



### Engadiner Nusscoupe

Haselnuss- und  
Vanilleglace mit  
Caramelsauce  
8.50/10.80



### Glacesorten

Eiskaffee  
Vanille  
Schokolade  
Stracciatella  
Haselnuss

Sorbet:  
Zitrone  
Erdbeer mit Stücken

1 Kugel	3.80
2 Kugeln	6.20
3 Kugeln	8.00
Rahm	1.50

Im praktischen Familien-  
becher à 400 g gibt es Ihre  
Lieblingsglace auch zum  
Mitnehmen.

### Frappés

Alle Glacesorten  
servieren wir Ihnen  
auf Wunsch gerne  
auch als Frappé.

8.50

### Coupe à deux

Geniessen Sie Ihre  
Wunschglacesorten zu  
zweit. 8 Kugeln Glace  
mit frischen Früchten.

21.50

### Biene Maya

Vanilleglace mit  
Schokoladensauce  
sowie ein  
Schleckstengel  
8.50



Café · Bäckerei · Konditorei  
**ABDERHALDEN**

Kapplerstrasse 12, 9642 Ebnat-Kappel  
T 071 990 01 70, [www.cafe-abderhalden.ch](http://www.cafe-abderhalden.ch)