

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



Bananensplit
Vanilleglace und Bananen mit Schokoladensauce
10.80

Stracciatella

Stracciatella-
und Moccaglace
8.50/10.80



Engadiner Nusscoupe

Haselnuss- und
Vanilleglace mit
Caramelsauce
8.50/10.80



Dänemark

Vanilleglace mit
Schokoladensauce
8.50/10.80



Glacesorten

Vanille
Schokolade
Stracciatella
Haselnuss
Mocca

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