

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
10.20/12.30



Ice Café
Moccaglace
10.20/12.30



Baileys
Vanille- und Moccaglace mit Baileys
10.20/12.30



Chäserrugg
Vanille-, Erdbeer- und Zitronenglace mit frischen Früchten
10.20/12.30



Bananensplit
Vanilleglace und Bananen mit Schokoladensauce
12.30

Stracciatella

Stracciatella-
und Moccaglace
10.20/12.30



Dänemark

Vanilleglace mit
Schokoladensauce
10.20/12.30



Engadiner Nusscoupe

Haselnuss- und
Vanilleglace mit
Caramelsauce
10.20/12.30



Glacesorten

Vanille
Schokolade
Stracciatella
Haselnuss

Sorbet:
Zitrone
Erdbeer mit Stücken

1 Kugel	3.90
2 Kugeln	6.40
3 Kugeln	8.60
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.

8.70

Coupe à deux

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

22.80

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