

# 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  
11.90/14.00



## Ice Café

Mocccaglace  
11.90/14.00



## Baileys

Vanille- und Mocccaglace mit Baileys  
11.90/14.00



## Chäserrugg

Vanille-, Erdbeer- und Zitronenglace mit frischen Früchten  
11.90/14.00



## Bananensplit

Vanilleglace und Bananen mit Schokoladensauce  
14.00

### Stracciatella

Stracciatella-  
und Moccaglace  
11.90/14.00



### Dänemark

Vanilleglace mit  
Schokoladensauce  
11.90/14.00



### Engadiner Nusscoupe

Haselnuss- und  
Vanilleglace mit  
Caramelsauce  
11.90/14.00



### Glacesorten

Vanille  
Schokolade  
Stracciatella  
Haselnuss

Sorbet:  
Zitrone  
Erdbeer mit Stücken

Pro Kugel 3.90  
Rahm 1.50  
Coupe Änderung 1.00

### Frappés

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

9.80

### Biene Maya

Vanilleglace mit  
Schokoladensauce  
sowie ein  
Schleckstengel  
10.90



Café · Bäckerei · Konditorei  
**ABDERHALDEN**

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