

Dessertkarte

„Coup Dänemark“

Feinste Vanillerahmglace

mit Schokoladensauce

und Schlagrahm

Fr. 9.50

„Coup Maison“

Vanille- Erdbeer- und

Schokoladenrahmglace

mit Fruchtcocktail

und Schlagrahm

Fr. 10.50

„Ice café“

Caférahmglace mit

Schlagrahm

Fr. 9.00

„Belle Helene“

*Feinste Vanillerahmglace mit
Schokoladensauce und
hauseingemachte Birnen
dazu Schlagrahm*

Fr. 10.50

„Coup Alexandra“

*Vanille und Schokoladenrahmglace
mit Caramelsauce
und Schlagrahm*

Fr. 9.50

„Ice café fertig“

*Caférahmglace mit
Appenzellerlicör
und Schlagrahm*

Fr. 10.50

Hausgemachte Parfaits

*mit gebrannten Mandeln
krokantes cremiges Mandelparfaits*

☆☆☆

*Blue Berry
mit Heidelbeeren abgeschmeckt*

☆☆☆

*Daim
mit krokanten Caramelstücken*

☆☆☆

*Baileys
mit Irish cream Likör*

Fr. 9.50

Dessertbüffet ab 15 Personen

Pro Büffet 2-4 Desserts zur Auswahl

pro Person Fr. 9.50

Alles hausgemacht

Tiramisu (originales Italienisches Grossmutterrezept)

Gebrannte Creme

Frischer Fruchtsalat

Caramelköppli

Bananencreme Jamaica mit Zartbitterschokolade

Thurgauer Süssmostcreme

Schokoladenmouse