



## Dessertkarte Hotel Alpenblick

### Spezialitäten

Hierig – ein süsses Duett Schlorzitarlette mit hausgemachter Glace vom schwarzen Kristall	13.80
Schoggi Crèmeux (Felchlin) dazu exotisches Früchtesorbet	13.80
Appenzeller Biberfladenparfait mit kleinem Appenzeller Alpenbitter	11.80
"Brenntí Creme"	8.50
Caramelköppli	8.50
Appenzeller Käse "jung und alt"	12.50

### Coupes

Coupe Dänemark mit hausgemachter Schoggisauce (Felchlin)	gross	12.80
	mini	9.80
Eiskaffee "Alpenblick"	gross	12.80
	mini	9.80
"le Colonel" Zitronensorbet mit Vodka	gross	11.50
	mini	9.80
Prosecco Lampone Himbeersorbet mit Prosecco (Valdobbiadene Superiore)	gross	11.50
	mini	9.80
Meringues mit Glace und Rahm		12.80



## Dessertkarte Hotel Alpenblick

### Hausgemachte Glaces

Vanille, Erdbeer, Mokka, Schoggi, Pistazie,  
Kokosnuss, Himbeersorbet, Zitronensorbet

1 Kugel	4.30
2 Kugeln	7.60
3 Kugeln	9.90
Rahmzuschlag	1.50

Affogato al caffè Espresso mit Vanilleglace	7.80
--	------

### Süssweine, Südweine, Digestif

Cuvée Beerenauslese Kracher Burgenland, N.V.	Vol. 11%	37.5 cl	46.50
Blauburgunder Dessertwein Schloss Salenegg, Maienfeld, N.V.	Vol. 18%	37.5 cl	46.50
Beerenauslese Chardonnay "Sweet Selection", Weinrieder, Österreich, 2013	Vol. 11,5 %	37.5 cl	48.50
Porto Sandemann, Portugal	Vol. 19%	4 cl	7.00
Sherry Sandemann, Spanien	Vol. 17.5%	4 cl	7.00
Donatsch Marc, Pinot Noir, 1995	Vol. 41%	2 cl	9.50
Appenzeller Marc	Vol. 45%	2 cl	9.50
Grappa Most	Vol. 40%	4 cl	11.50
Grappa Amarone	Vol. 40%	4 cl	11.50
Grappa Brunello	Vol. 41%	4 cl	11.50