STERNEN

Süsses Kikeriki zum Schluss



Man mag es nicht glauben, aber Deine Genussreise durch den Güggelistall neigt sich dem Ende zu. Gönn Dir ein letztes Stückchen Versuchung aus unserer Dessertkarte und lass Deinen Besuch gemütlich ausklingen.

En gueta!

Dessertbegleitung

Café mit Extra
Dein Café verfeinert mit Caramel- / Zimt- / Vanille- oder Amarettosirup (ohne Alkohol)
+0.50

Sternen Kaffi
mit Eierlikör und frischem Schlagrahm
8.50

Affogato
1 Kugel Vanilleglace in Espresso
7.90

Huusschnaps Theo's Röteli
De besti Röteli! In Arosa zaubert Theo diesen feinen Tropfen aus Fricktaler Chriesi!
2cl 7.-

Süessi Träumli us de Region
Apfel-, Chriesi- oder Quittenträumli vom Kohler aus Schinznach
2cl 6.-

Gipfelstürmer Heuschnaps aus Arosa
Süsser Likör mit Heu aromatisiert. Perfekt zum geniessen im Stall!
2cl 7.50

Eisgekühlte Schnäpsli vom Kohler aus Schinznach
Mirabelle, Vieille Poire, Fuovo di uva (wie «Grappa»)
2cl 7.-

Remiger Strohwein
süsser Dessertwein vom Weingut Hartmann aus Remigen
37.5cl 51.-

Remiger Sensus
roter Likörwein, hergestellt wie ein Portwein in Remigen
37.5cl 69.-

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mwst.

Süesses inspiriert vom Stall

Hausgemachtes Heuglace
verfeinert mit frischem Heu von Maja`s Chrüterstübli, Mandach
4.00 pro Kugel



Lauwarmer Sternen Brownie
eine Kugel Heuglace und Rahm
12.50

Coupe Ei Ei Ei
Vanille-, Stracciatella- und Schoggi-Brownie-Glace mit Rahm und Eierlikör
12.50

Spiegelei
Vanilleglace mit Schlagrahm und Rum aufgeschlagen. Eine Kugel Blutorangensorbet in die Mitte und kikerikiii!
12.50



Desserttipp: Wir verwenden nur frisch aufgeschlagenen Schlagrahm für unsere Desserts.

Saisondesserts

Im Sommer erwarten dich hier Erdbeer-Kreationen und im Winter Vermicelles-Desserts sowie warme Zwetschgen. Immer ergänzt mit saisonalen Spielereien aus dem, was wir grad bei uns in der Umgebung finden können.

Hausgemachte Glace



Alle unsere Glacesorten stellen wir mit viel Handarbeit und Herzblut selbst her: Dabei erzählt jede Kugel eine kleine Geschichte mit Zutaten von regionalen Produzenten. In den Rahmglaces verarbeiten wir beste Bözberger Milch von der Familie Märki und ihren Holsteinkühen.
Warum machen wir unsere Glace trotz viel Handarbeit selbst? Die Idee stammt von unserer Tochter Andrea und nach den ersten Degustationen war klar: Wow – das ist schon sehr fein!
4.00 pro Kugel | frischer Schlagrahm 1.50

Einmal alles: Degu-Teller

Wenn du am liebsten so viel wie möglich probieren möchtest! Du kannst zwischen einem kleinen Degu-Teller mit 3 Mini-Kugeln nach Wahl oder einem Großen mit 5 Mini-Kugeln nach Wahl aussuchen. Bitte notiere deine Bestellung direkt auf dem Coupe-Zettel. 9.50 Kleiner Deguteller / 14.50 Grosser Deguteller



Rosmarin mit karamellisierten Bözberger Baumnuss-Stückli von der Familie Hegg



Heu mit handgepflückten Mandacher Wiesenkräutern von Maja's Chrüterstübli



Stracciatella mit Veltheimer Schoggi von der Bäckerei Richner



Espresso mit Brugger Kaffee von Bulls



Joghurt-Mango



Vanille: ganz klassisch



Schoggi-Brownie mit Veltheimer Schoggi der Bäckerei Richner und hausgemachten Brownie-Stückli



Zitronen-Sauerrahm mit Mohn



Blutorangensorbet



Zwetschgensorbet mit Bözberger Zwetschgen von Kevin Brändli



Himbeersorbet

Saisonale Sorten:

Zusätzlich zu unserem Standard-sortiment erwarten dich je nach Saison weitere Sorten wie Zimt, Chriesi, Quitten, Lavendel, Lebkuchen und viele mehr – komm vorbei und lass dich von unserer Tagesauswahl überraschen.



Sorbetträumli im Glas

Alle Sorbets servieren wir auch im Glas mit passendem Schnäpsli dazu.
13.00

Alle Sorbets sind
vegan und laktosefrei!

Frappé

Alle Glacesorten kannst du auch als Frappé bestellen
8.00

Take Away: Glace für Zuhause

Box mit mehreren Sorten nach Wahl 500ml 15.00 | 1000ml 25.00

Sternen Klassiker

Hausgemachtes Caramelköpfli
100% mit frischen Zutaten, wie z.B. Bözberger Eiern, hausgemacht
8.50
mit Rahm 10.00

s



Flammkuchen mal ganz süess!
Waldbeeri oder Chriesi oder Bananen-Schoggi
14.50
mit Cognac flambiert 17.50

Eiskaffee cremig aufgeschlagen
halbgefrorene Kaffeecrème nach Hausrezept mit Schlagrahm
10.50
mit Kirsch 11.50

Hausgemachte Meringues
Meringuesschalen mit Rahm
10.50
Mini 9.00
mit Glace nach Wahl und Rahm 12.50
Mini 9.50

Coupe Dänemark
Vanilleglace mit Rahm und warmer Schoggisauce mit Veltheimer Schoggi von der Bäckerei Richner
Variante Schoggi pur: Coupe Dänemark mit Vanille- und Schoggi-Brownie-Glace
11.50
Mini 9.00

Bananensplit
Banane, Vanilleglace, Rahm, Mandelsplitter und warme Schoggisauce mit Veltheimer Schoggi von der Bäckerei Richner
Variante Schoggi pur: Bananensplit mit Vanille- und Schoggi-Brownie-Glace
12.50

Heissi Beeri
mit Vanilleglace und Rahm
11.50
Mini 9.00

Affogato
1 Kugel Vanilleglace in Espresso
7.90

Bunter Fruchtsalat (vegan)
Früchteallerlei ohne Zucker
12.00
mit Rahm 13.50
mit Glace 14.00
mit Glace und Rahm 15.50

Kids Dessert



Schatztruhe
Vanille- und Schoggiglacé
5.50



Haríboglace
Vanilleglace mit Erdbeersauce und Gummibärli
4.-



Coupe Smarties
1 Kugel Vanilleglacé mit Smarties
5.00
mit Rahm 6.50

Tipps für Allergien

Hier aufgeführt sind die gängisten Allergene Laktose und Gluten. Für Infos zu anderen Inhaltsstoffen melde Dich bitte bei uns.
Die Saisonempfehlungen sind hier nicht aufgeführt, bitte frag uns danach.
Wir garnieren unsere Desserts gluten- und laktosefrei und ohne Nüsse. Alle unsere hausgemachten Sorbets sind laktosefrei.

Enthält Laktose:
Glacésorten: Heuglacé, Jogurt, Rosmarin, Schoggi, Stracciatella, Vanille, Espresso Schlagrahm, Brownie, Spiegelei, Caramelköpfli, Flammkuchen, Eiskaffee, Frappé, Schatztruhe, Haribo-Glacé, Smartiscoupe.

Enthält Gluten:
Brownie, Flammkuchen, Schoggi-Browniеglace

Bei unseren Desserts darfst du gerne die Rahmglacés mit Sorbets austauschen, sodass du auch einen feinen Coupe geniessen kannst. Bestell dies so beim Service.