



WIRTSCHAFT CHAPPELI

# Desserts



# Coupe Dänemark

klein 9.50 | gross 12.50

S'Mami hat mir schon gesagt, ich soll nicht immer in schwarz-weiss denken und dass es im Leben immer mehr Weiss als Schwarz gibt. Das ist auch beim Coupe Dänemark so: viel warme Schoggi über noch mehr Vanille-Glacé.

*Koch*



# Chappeli Eiscafé

13.-

Auf mein Chappeli-Eiscafé bin ich stolz.  
Seit Beginn die erste Wahl unserer Gäste,  
immer und immer wieder!

Irgendwas muss da schon dran sein  
an meiner Kombi aus Mocca-Glacé,  
Sanddorn, Doppelrahm und Espresso.

*Janine*



# Canada

12.-

Pekannüsse verbinde ich seit ich denken kann mit Kanada. Dass die aus den USA kommen, habe ich erst viel später erfahren. Ich bleib aber bei Kanada und kombiniere Vanille-Glacé mit karamellisierten Pekannüssen und Ahornsirup.

*Christoph*



# Ätti's Bananensplit

klein 9.50 | gross 12.50

Dr Ätti und Bananensplit! Die gehören für mich zusammen. Er hat mir erzählt, wie er achtjährig seinen ersten Bananensplit gegessen hat. Und genau diese Zutaten waren drin: Vanille-Glacé, Schoggisauce, Mandeln, Rahm und natürlich Banane.

*Janine*



# Meringues glacées

9.50 | 12.50  
ohne Rahm 9.-

Bei schönem Wetter kann ich vom  
Chappeli aus bis ins Emmental schauen  
und denke: von da kommen unsere Meringues.

So ein großartiges Produkt.  
Dazu gehören Himbeersorbet,  
Vanille-Glacé und Rahm.

*Christoph*



# Stängeliglance von Gasparini

3.-

Am Freitag esse ich es  
Himbeer-Vanille-Stängeli, am Samstag  
eis mit Caramel-Fior di latte  
und am Sonntag s'Schoggi-Banane.  
Und de fang I vo vorna a.

Maél





# Teddy Bear

5.-

Ich mag am liebsten Erdbeer-Glacé  
mit Smarties oder Schokolade mit Gummibärli  
oder Vanille-Glacé mit beidem.  
Zum Glück weiss ich, wo's Mami  
die Gummibärli versteckt.

*Levin*



# Kombi

weiss, gelb oder rot

12.-

Dessert mit Digestif kombinieren?

Eine gute Idee:

Zitrone-Vodka macht weiss,  
Mango-Prosecco gelb und  
Zwetschge-Damassin rot.

Ganz unspektakulär, aber so  
was von bunt und erfrischend.

*Chappeli-Team vor und in der Küche*



# Romanoff

klein 10.- | gross 13.-

Erdbeerzeit ist Coupe-Romanoff-Zeit:  
marinierte Erdbeeren, Vanille-Glacé und Rahm.  
Irgendwie das Beste, was einer Erdbeere  
passieren kann. Nur eine der  
Traditionen, die wir gerne weiterführen.

*Christoph & Janine*



# Nesselrode

klein 10.- | gross 13.-

Für mich darf im Herbst der Coupe Nesselrode nicht fehlen. Klar gibt es bei Vermicelles nur die, die Vermicelles mögen und die anderen.

Trotzdem gehört er einfach dazu:  
Vanille-Glacé, Vermicelles und Meringue.

Unser Herbstdessert.

*Christoph*



# Waffel

14.-

Auf die Sekunde genau backen wir unsere Waffeln. Wir verraten nur so viel: Unsere Waffeln servieren wir mit saisonalen Früchten und dazu passend Glacé. Alles andere bleibt geheim.

*Christoph*



# Pistache- Chüechli

15.-

Mein Pistache-Chüechli ist was ganz  
Besonderes. Das sagen zumindest  
unsere Gäste. Wir kombinieren es mit  
saisonalen Früchten und dazu passender Glacé.  
Mein Geheimtipp.

*Janine*



# Tarte Tatin

11.-

Verkehrt herum gebacken,  
aber gar nicht so verkehrt!  
Unsere Tarte Tatin mit feiner Glacé.

*Janine*



# Schoggi Moelleux

14.-

Für unsere Schoggi Liebhaber.  
Üppiges Schoggi-Chüechli mit flüssigem und  
lauwarmem Schoggi-Herz.  
Dazu saisonale Früchte und passender Glacé.  
Wahrhaft zum Dahinschmelzen.

*Christoph*



# Gianduja- Schokolade Tartelette

14.-

Bei jedem Bissen kann ich die Mandeln und Haselnüsse erkennen, aus denen Gianduja hergestellt wird. Unsere Gianduja-Schokolade Tartelette servieren wir mit saisonalen Früchten und dazu passender Glacé.

*Christoph*



# Zitronen- Chüechli

13.-

Erfrischend, fruchtig und leicht  
müssen unsere Zitronen-Chüechli sein.  
Dazu servieren wir saisonale Früchte mit  
darauf abgestimmter Glacé.

*Janine*



# Chugeli-Glacé

## **Hausgemachte Glacés:**

Sauerrahm, Vanille, Himbeer oder Schoggi  
Kugel **5.-** | Rahm + **1.50**

## **Gasparini Glacés:**

Vanille, Erdbeer, Zwetschgen, Mango,  
Caramel, Chocolat, Kokosnuss, Stracciatella,  
Haselnuss oder Yoghurt  
Kugel **3.90** | Rahm + **1.50**



[chappeli-grenchen.ch](http://chappeli-grenchen.ch)

Alle Preise verstehen sich in CHF  
inklusive 7,7 % MwSt. und Service