

WIRTSCHAFT CHAPPELI

Desserts



Ätti's Bananensplit

klein **11.–** | gross **14.–**

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

Christoph



Coupe Dänemark

klein **11.–** | gross **14.–**

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

Koch



Canada

klein **11.–** | gross **14.–**

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



Meringues glacées

klein **11.–** | gross **14.–**

Bei schönem Wetter kann ich vom
Chappeli aus bis ins Emmental schauen und
denke immer: von da kommen
unsere Meringues. So ein großartiges Produkt.
Dazu gehören Himbeersorbet,
Vanille-Glacé und Rahm.

Christoph



Romanoff

klein **11.–** | gross **14.–**

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 **11.–** | gross **14.–**

Für mich darf im Herbst der Coupe Nesselrode nicht fehlen. Klar gibt es bei Vermicelles nur die, die Vermicelle mögen und die anderen. Trotzdem gehört er einfach dazu: Vanille-Glacé, Vermicelle, Meringue und Glacé. Unser Herbstdessert.

Christoph



Teddy Bear

6.–

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



Chappeli Eiscafé

14.–

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 Mokka-Glacé,
Sanddorn, Doppelrahm und Café.

Janine



S'Kombi

weiss, gelb oder rot

14.–

Dessert mit Digestif kombinieren?
Eine gute Idee:
Zitrone-Vodka macht weiss,
Mango-Prosecco gelb und
Himbeer/Framboise rot.
Ganz unspektakulär, aber so
was von bunt und erfrischend.

Chappeli-Team vor und in der Küche



Waffel

16.–

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

16.–

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

16.–

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

Janine



Schoggi Moelleux

16.–

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

Christoph



Chugeli-Glacé

Selection Bio Bourgeon:

Rahmglace: Vanille, Caramel-Meersalz, Haselnuss

Sorbet vegan: Erdbeer, Himbeer, Mango, Schokolade 74%, Zitrone

Kugel **5.–** | Rahm **+ 1.50**

KALAN

Artisan Glacier Suisse



chappeli-grenchen.ch

Alle Preise verstehen sich in CHF
inklusive MwSt. und Service