

## Hausdessert`s:

- ,Grosis“ Schnapszwetschgen **Fr. 13.50**  
eingelegte, lauwarne Dörrzwetschgen mit Vanilleglace
- Caramelchöpfli **Fr. 8.50**  
mit Schlagrahm ausgarniert
- „Eiskaffee Maison“ **Fr. 11.00**  
aufgeschlagenes Moccaglace mit Likör und Rahm

## Australien- Desserts

- Kokosnuss-Mousse* **Fr. 11.50**  
*mit Mango*  
*und ein Macadamia-Nuss-Glace*
- Marinierte Früchte "Pavlova"* **Fr. 15.50**  
*mit abgeflämmtem Eiweiss*  
*und Litschi-Ingwer-Sorbet*
- Cheesecake* **Fr.14.50**  
*mit Zitronengras-Schaum*  
*und Passionsfrucht-Sorbet*

## Erdbeeren

- Erdbeeren natur **Fr. 9.80**  
Erdbeeren mariniert, mit Pfeffer und Likör **Fr. 12.50**  
Coupe Romanoff **Klein Fr. 8.50/ Gross 12.50**  
Ballon Claudin (Hausrezept) **Fr. 12.50**

## **-Mini Desserts im Glas:**

als kleiner Abschluss zum Naschen oder zum selber Zusammenstellen

St. **Fr. 4.00**

- Mousse au Chocolat**  
**Panna Cotta mit Beeren**  
**gebrannte Crème**  
**Quittenkompott mit seinem Sorbet**

## Süsswein

- Can Cut Semillon** **37.5 cl Fr. 62.00**  
Western Australia **4 cl Fr. 8.50**
- Goldtröpfli** **37.5 cl Fr. 52.00**  
(ausgewogen süsslich) **4 cl Fr. 5.60**  
Schloss Teufen, Teufen

### Klassische Coupes

<b>Coupe Baileys</b>	<b>Gross</b>	<b>Fr. 12.00</b>
Vanille-, Café- Rahmglace, Baileys und Rahm	<b>Klein</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Coupe Hot Berry</b>		<b>Fr. 11.00</b>
Vanille- Rahmglace und warme Waldbeeren und Rahm		
<b>Coupe Danemark</b>	<b>Gross</b>	<b>Fr. 11.00</b>
Vanille- Rahmglace, Schokoladensauce und Rahm	<b>Klein</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Coupe Swiss</b>		<b>Fr. 13.50</b>
Vanille-, Erdbeer- Rahmglace, Meringues und Rahm		
<b>„Bündner Röteli“</b>		<b>Fr. 12.00</b>
Vanille- Glace mit Amarenakirschen und Röteli- Likör und Rahm		
<b>„Sunneshy“</b>		<b>Fr. 11.50</b>
Orangensorbet mit Eierlikör und Rahm		

### Sorbets

<b>Zitronensorbet mit Wodka</b>	<b>Gross</b>	<b>Fr. 13.00</b>
	<b>Klein</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Blutorangensorbet mit Orangenlikör, Erismann</b>	<b>Gross</b>	<b>Fr. 13.00</b>
	<b>Klein</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Zwetschensorbet mit Zwetschgenbrand</b>	<b>Gross</b>	<b>Fr. 13.00</b>
	<b>Klein</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Mangosorbet mit Passoa</b>	<b>Gross</b>	<b>Fr. 13.00</b>
	<b>Klein</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Quittensorbet mit Quittenbrand</b>	<b>Gross</b>	<b>Fr. 13.00</b>
	<b>Klein</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Sorbets mit Schaumwein</b>	<b>Gross</b>	<b>Fr. 13.50</b>
	<b>klein</b>	<b>Fr. 9.50</b>

### Glace Aromen

<b>Vanille, Erdbeer, Mocca, Zitrone, Blutorange</b>	<b>1 Kugel</b>	<b>Fr. 4.00</b>
<b>Zwetschge, Mango,</b>	<b>+ Rahm</b>	<b>Fr. 1.20</b>

### **Hausgemacht:**

**Quitten, Waldmeister- Beeren,  
Safran, Glarner- Gewürzglace**

## Kaffee- Spezialitäten

<b>Kaffee „Calypso“</b> mit Baileys und Schlagrahm	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Kaffee „Maison“</b> mit unserer Hausmischung und Schlagrahm	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Irish- Coffee</b> mit echtem Irischem Whisky und Schlagrahm	<b>Fr. 9.90</b>
<b>Wiener- Kaffee</b> Vanilleglace, Kaffee und Schlagrahm	<b>Fr. 9.50</b>

## Zum Kaffee

### Regionale Spirituosen-Spezialitäten:

<b>Freiensteiner Quitten</b>	<b>42 % vol</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Weindrusen Schloss Teufen</b> <small>Aus Weindrusen dem Grappa ähnlich, feiner im Geschmack</small>	<b>42% vol</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Grape Nr.1 Stucki Teufen</b>	<b>45% vol</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Grape Nr.2 Eichenfass Stucki</b>	<b>45% vol</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Castle Grape Schloss Teufen</b>	<b>43% vol</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Aurum Lienhard Teufen</b>	<b>41% vol</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Tannenlikör</b>	<b>26% vol</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Heu Likör, Gipfelstürmer</b>	<b>22% vol</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Gravensteiner Erismann</b> <small>die schönsten Gravensteiner Aepfel gebrannt</small>	<b>41% vol</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Himbeerbrand Erismann</b>	<b>40% vol</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Vieille Prune Erismann</b>	<b>41% vol</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Williams Erismann</b>	<b>41% vol</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Kirsch Lauerzer Erismann</b>	<b>41% vol</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Zürcher Lowland Whisky 5 Y.</b>	<b>40% vol</b>	<b>4 cl</b>	<b>Fr. 12.00</b>
<b>Orangenlikör Erismann</b>	<b>35% vol</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Swiss Blended Gin Erismann</b>	<b>45% vol</b>	<b>4 cl</b>	<b>Fr. 11.50</b>
<b>Rum Diplomatico Ambssador</b>	<b>47% vol</b>	<b>4 cl</b>	<b>Fr. 18.50</b>
<b>Grappa di Amarone</b>	<b>42% vol</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 12.00</b>