

Hausdessert`s:

- **Süßes- Karotten- Parfait** **Fr. 15.50**
Spielerei von Karotten

- „**Grosis**“ **Schnapszwetschgen** **Fr. 13.50**
eingelegte, lauwarmer Dörrzwetschgen mit Vanilleglace*

- **Caramelchöpfli** **Fr. 9.50**
mit Schlagrahm ausgarniert

- „**Eiskaffee Maison**“ **Fr. 11.50**
aufgeschlagenes Moccaglace* mit Likör und Rahm

- **Mousse au Chocolat** **Fr. 9.50**

Saison:**Erdbeeren**

Erdbeeren natur **Fr. 9.80**
Erdbeeren mariniert, mit Pfeffer und Likör **Fr. 12.50**
Coupe Romanoff **Klein Fr. 8.80/ Gross 12.80**
Ballon Claudin (Hausrezept) **Fr. 12.50**

Öpfelchüchli mit Vanillesauce **Klein Fr. 8.80/ Gross 12.80**

-kleine Desserts, lassen Sie sich überraschen von unserer Patisserie.

3 kleine, verschiedene Überraschungen **Fr. 9.50**
5 kleine, verschiedene Überraschungen **Fr. 14.50**

-**Dessert Käse Auswahl** **Fr. 17.50**

Auswahl an Spezialitäten, hauptsächlich aus der Region mit hausgemachten Chutneys und Birnenbrot der Bäckerei Rathgeb.

Gönnen Sie sich zum Dessert und zum Käse, einen unserer Süssweine!

Portwein:

Quinta de la Rosa **4 cl Fr. 9.50**
Port 19.5% Vol.

Sprenger`s Nota Bene
Vintage (Likörwein) 19% Vol.
Weingut zum Frohhof, Neftenbach **4 cl Fr. 7.00**

«Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

Glacé: Vanille,*Mocca*Sorbets: Zitrone***1 Kugel Fr. 4.50****+ Rahm Fr. 1.20**Hausgemachte Glacé: Glarner- Gewürz, ErdbeerHausgemachte Sorbets: Mango- Basilikum, Kirsche, Ananas- RosmarinZitronen- Melisse, Zwetschgen, Apfel- Tonkabohne,**Klassische Coupes****Coupe Baileys Gross Fr. 12.50**Vanille*-, Café- Rahmglacé*, Baileys und Rahm **Klein Fr. 8.80****Coupe Hot Berry Fr. 11.00**

Vanille*- Rahmglacé und warme Waldbeeren und Rahm

Coupe Danemark Gross Fr. 11.50Vanille*- Rahmglacé, Schokoladensauce und Rahm **Klein Fr. 8.80****„Bündner Röteli“ Fr. 12.00**

Vanille*- Glacé mit eingelegten Kirschen, Röteli- Likör und Rahm

Sorbets**Zitronensorbet* mit Wodka Gross Fr. 13.00****Klein Fr. 9.00****Zwetschgenorbet mit Zwetschgenbrand Gross Fr. 13.00****Klein Fr. 9.00****Kirschensorbet mit Kirsch Gross Fr. 13.00****Klein Fr. 9.00****Mango- Basilikum mit Passoa Gross Fr. 13.00****Klein Fr. 9.00****Ananas- Rosmarin mit weissem Rum Gross Fr. 13.00****Klein Fr. 9.00****Sorbets mit Schaumwein Gross Fr. 13.50****klein Fr. 9.50**

«Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »

Kaffee- Spezialitäten

Kaffee „Calypso“ mit Baileys und Schlagrahm	Fr. 9.90
Kaffee „Maison“ mit unserer Hausmischung und Schlagrahm	Fr. 9.90
Irish- Coffee mit echtem Irischem Whisky und Schlagrahm	Fr. 9.90
Wiener- Kaffee Vanilleglace*, Kaffee und Schlagrahm	Fr. 9.90

Zum KaffeeRegionale Spirituosen-Spezialitäten:

Freiensteiner Quitten	42 % vol	2 cl	Fr. 7.00
Weindrusen Schloss Teufen	42% vol	2 cl	Fr. 6.50
<small>Aus Weindrusen dem Grappa ähnlich, feiner im Geschmack</small>			
Grape Nr.1 Stucki Teufen	45% vol	2 cl	Fr. 7.00
Castle Grape Schloss Teufen	43% vol	2 cl	Fr. 8.50
Aurum Lienhard Teufen	41% vol	2 cl	Fr. 9.00
Tannenlikör	26% vol	2 cl	Fr. 7.50
Heu Likör, Gipfelstürmer	22% vol	2 cl	Fr. 7.50
Apfel- Zimt Likör	18% vol	2 cl	Fr. 6.50
<small>Weingut Schwarz, Freienstein</small>			
Himbeerbrand Erismann	41% vol	2 cl	Fr. 7.50
Vieille Prune Erismann	41% vol	2 cl	Fr. 9.80
Williams Orator	42% vol	2 cl	Fr. 9.00
Zürcher Lowland Whisky 5 Y.	40% vol	4 cl	Fr. 12.00
Brandy 15Y Barrique, Sprenger	40% vol	2 cl	Fr. 9.00
Swiss Blended Gin Erismann	45% vol	4 cl	Fr. 11.50
Rum Don Papa 10Y	43% vol	2 cl	Fr. 16.00
Grappa di Amarone	42% vol	2 cl	Fr. 12.50
Grappa Berta	43% vol	2 cl	Fr. 15.00
Grappa di Moscato	45% vol	2 cl	Fr. 11.00

«Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »