

**Hausdessert`s:**

- „Grosis“ Schnapszwetschgen **Fr. 13.50**  
eingelegte, lauwarme Dörrzwetschgen mit Vanilleglace\*
- Caramelchöpfli **Fr. 9.50**  
mit Schlagrahm ausgarniert
- „Eiskaffee Maison“ **Fr. 12.50**  
aufgeschlagenes Moccaglace\* mit Likör und Rahm
- Mousse au Chocolat **Fr. 9.80**

**Saison:**

- Öpfelhüchli mit Vanillesauce **Klein Fr. 8.80/ Gross 12.80**
- Vermicelles **mit Rahm Fr. 9.50**  
abgeschmecktes Maronenpüree **mit Glace gross Fr. 13.50**  
**klein Fr. 10.50**

**Tapas**

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

- 3 kleine, verschiedene Überraschungen **Fr. 10.50**  
5 kleine, verschiedene Überraschungen **Fr. 15.50**

- Dessert Käse Auswahl **Fr. 17.50**

Hauptsächlich aus der Region. Mit hausgemachten Chutneys.

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

Fragen Sie die Chefin!

**Portwein:**

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

**Ricoeur**

- Vintage (Likörwein) 19% Vol.  
Weingut Bachmann, Stäfa **4 cl Fr. 7.50**

«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 (\*). »

Glace: Vanille\*,Mocca\*Sorbets: Zitrone\***1 Kugel Fr. 4.50****+ Rahm Fr. 1.50**Hausgemachte Glace: Schokolade, ErdbeerHausgemachte Sorbets: Mango- Basilikum, Kirsche, Ananas- RosmarinZitronen- Melisse, Zwetschgen, Apfel- Ingwer**Klassische Coupes****Coupe Baileys Gross Fr. 12.50**Vanille\*-, Café- Rahmglace\*, Baileys und Rahm **Klein Fr. 9.50****Coupe Hot Berry Fr. 11.00**

Vanille\*- Rahmglace und warme Waldbeeren und Rahm

**Coupe Danemark Gross Fr. 12.50**Vanille\*- Rahmglace, Schokoladensauce und Rahm **Klein Fr. 9.50****„Bündner Röteli“ Fr. 12.50**

Vanille\*- Glace 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

<b>Kaffee „Calypso“</b> mit Baileys und Schlagrahm	<b>Fr. 11.00</b>
<b>Kaffee „Maison“</b> mit unserer Hausmischung und Schlagrahm	<b>Fr. 11.00</b>
<b>Irish- Coffee</b> mit echtem Irischem Whisky und Schlagrahm	<b>Fr. 11.00</b>
<b>Wiener- Kaffee Vanilleglace*</b> , Kaffee und Schlagrahm	<b>Fr. 11.00</b>

Zum KaffeeRegionale Spirituosen-Spezialitäten:

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

«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 (\*). »