

Desserts

*Klassische Coupes
Hausdesserts
Glaces und Sorbets
Dessert Käse
Süssweine
Spirituosen*

«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 (*). »

Hausdessert`s:

- Erdbeer- Parfait «Rebecca»
mit feuchtem Kern und Pistazienboden **Fr. 15.50**
- „Grosis“ Schnapszwetschgen
eingelegte, lauwarme Dörzwetschgen mit Vanilleglace* **Fr. 13.50**
- Caramelchöpfli
mit Schlagrahm ausgarniert **Fr. 9.50**
- „Eiskaffee Maison“
aufgeschlagenes Moccaglace* mit Likör und Rahm **Fr. 11.50**
- 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**

Tappas

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 (*). »

Glace: Vanille,*Mocca*

<u>Sorbets: Zitrone*</u>	1 Kugel	Fr. 4.50
	+ Rahm	Fr. 1.20

Hausgemachte Glace: Joghurt- Honig/ ErdbeerHausgemachte Sorbets: Mango- Basilikum/ Kirsche/ Ananas- Rosmarin/Zwetschgen/Apfel- Ingwer/ Feigen- PortweinKlassische Coupes

Coupe Baileys	Gross	Fr. 13.50
Vanille*-, Café- Rahmglace*, Baileys und Rahm	Klein	Fr. 10.50
Coupe Hot Berry		Fr. 11.50
Vanille*- Rahmglace und warme Waldbeeren und Rahm		
Coupe Danemark	Gross	Fr. 13.50
Vanille*- Rahmglace, Schokoladensauce und Rahm	Klein	Fr. 10.50
„Bündner Röteli“		Fr. 13.50
Vanille*- Glace mit eingelegten Kirschen, Röteli- Likör und Rahm		

Sorbets

Zitronensorbet* mit Wodka	Gross	Fr. 13.50
	Klein	Fr. 9.50
Zwetschgen sorbet mit Zwetschgenbrand	Gross	Fr. 13.50
	Klein	Fr. 9.50
Kirschensorbet mit Kirsch	Gross	Fr. 13.00
	Klein	Fr. 9.00
Mango- Basilikum mit Passoa	Gross	Fr. 13.50
	Klein	Fr. 9.50
Ananas- Rosmarin mit weissem Rum	Gross	Fr. 13.50
	Klein	Fr. 9.50
Sorbets mit Schaumwein	Gross	Fr. 14.50
	klein	Fr. 10.50

«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. 11.00
Kaffee „Maison“ mit unserer Hausmischung und Schlagrahm	Fr. 11.00
Irish- Coffee mit echtem Irischem Whisky und Schlagrahm	Fr. 11.00
Wiener- Kaffee Vanilleglace*, Kaffee und Schlagrahm	Fr. 11.00

Zum KaffeeRegionale Spirituosen-Spezialitäten:

Freiensteiner Quitten	42 % vol	2 cl	Fr. 7.50
Weindrusen Schloss Teufen	42% vol	2 cl	Fr. 7.50
<small>Aus Weindrusen dem Grappa ähnlich, feiner im Geschmack</small>			
Castle Grape Schloss Teufen	43% vol	2 cl	Fr. 9.00
Aurum Lienhard Teufen	41% vol	2 cl	Fr. 9.00
Apfel- Zimt Likör	18% vol	2 cl	Fr. 7.50
<small>Weingut Schwarz, Freienstein</small>			
Himbeerbrand Erismann	41% vol	2 cl	Fr. 9.00
Vieille Prune Erismann	41% vol	2 cl	Fr. 10.00
Williams Orator	42% vol	2 cl	Fr. 10.00
Zürcher Lowland Whisky 5 Y.	40% vol	4 cl	Fr. 12.50
Brandy 15Y Barrique, Sprenger	40% vol	2 cl	Fr. 9.50
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. 15.50
Grappa di Moscato	45% vol	2 cl	Fr. 11.50

«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 (*). »