

# Desserts

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

## 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**

Glace: Vanille,\*Mocca\*

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

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

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

Sorbets

<b>Zitronensorbet* mit Wodka</b>	<b>Gross</b>	<b>Fr. 13.50</b>
	<b>Klein</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Zwetschgenorbet mit Zwetschgenbrand</b>	<b>Gross</b>	<b>Fr. 13.50</b>
	<b>Klein</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Kirschensorbet mit Kirsch</b>	<b>Gross</b>	<b>Fr. 13.00</b>
	<b>Klein</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Mango- Basilikum mit Passoa</b>	<b>Gross</b>	<b>Fr. 13.50</b>
	<b>Klein</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Ananas- Rosmarin mit weissem Rum</b>	<b>Gross</b>	<b>Fr. 13.50</b>
	<b>Klein</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Sorbets mit Schaumwein</b>	<b>Gross</b>	<b>Fr. 14.50</b>
	<b>klein</b>	<b>Fr. 10.50</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 (\*). »

Kaffee- Spezialitäten

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

Zum KaffeeRegionale Spirituosen-Spezialitäten:

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