

Hausdessert`s:

- Cheesecake mit Beeren** **Fr. 15.50**

- „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:

- | | | |
|--|-------------------------------------|--|
| -Vermicelles
abgeschmecktes Maronenpüree | mit Rahm
mit Glace | Fr. 9.50
gross Fr. 13.50
klein Fr. 9.00 |
|--|-------------------------------------|--|

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

Tapas

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. 18.50**

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

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

Portwein:

Quinta de la Rosa Port 19.5% Vol.	4 cl 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 (*). »

Glace: Vanille,*Mocca*Sorbets: Zitrone***1 Kugel Fr. 4.80****+ Rahm Fr. 1.20**Hausgemachte Glace: Erdbeer/ Glarner GewürzHausgemachte Sorbets: Mango- Basilikum/ Kirsche/ Ananas- Rosmarin/Zwetschgen/Birnen/ Walliser Aprikosen/QuittenKlassische 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****Zwetschgensorbet mit Zwetschgenbrand Gross Fr. 13.50****Klein Fr. 9.50****Kirschensorbet mit Kirsch Gross Fr. 13.50****Klein Fr. 9.50****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-Spezialiäten:

Freiensteiner Quitten	42 % vol	2 cl	Fr. 7.50
Weindrussen Schloss Teufen	42% vol	2 cl	Fr. 7.50
Aus Weindrussen dem Grappa ähnlich, feiner im Geschmack			
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
Weingut Schwarz, Freienstein			
Orangen- Träumli Steiner	40% vol	2 cl	Fr. 8.00
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, Steiner	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 (*). »