

Hausdessert's:

- Cheesecake mit Beeren	Fr. 15.50
- „Grosis“ Schnapszwetschgen eingelegte, lauwarme Dörrzwetschgen mit Vanilleglace*	Fr. 13.50
- Caramelchöpfli mit Schlagrahm ausgarniert	Fr. 9.50
- „Eiskaffee Maison“ aufgeschlagenes Moccaglace* mit Likör und Rahm	Fr. 12.50

- Mousse au Chocolat	Fr. 9.80
----------------------	----------

Saison:

- Vermicelles abgeschmecktes Maronenpüree	mit Rahm Fr. 9.50 mit Glace 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 (*). »

inkl. 8.1% MwSt.

Glace: Vanille,*Mocca*

Sorbets: Zitrone* 1 Kugel Fr. 4.80
 + Rahm Fr. 1.20

Hausgemachte Glace: Erdbeer/ Glarner Gewürz

Hausgemachte Sorbets: Mango- Basilikum/ Kirsche/ Ananas- Rosmarin/
Zwetschgen/Birnen/ Walliser Aprikosen/Quitten

Klassische 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

Bündner Röteli“

Fr. 13 50

Vanille*-Glace mit eingelegten Kirschen, Rötel- 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-Spezialitäten:

Freiensteiner Quitten **42 % vol 2 cl** **Fr. 7.50**

Weindrusen Schloss Teufen **42% vol 2 cl** **Fr. 7.50**
Aus Weindrusen 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 Erisman **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 (*). »