

# D e s s e r t s

---

*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:**

- Cheesecake mit Beeren** **Fr. 15.50**
- „Grosis“ Schnapszwetschgen** **Fr. 13.50**  
eingelegte, lauwarme Dörrzwetschgen mit Vanilleglace\*
- Caramelhöppli** **Fr. 9.50**  
mit Schlagrahm ausgarniert
- „Eiskaffee Maison“** **Fr. 12.50**  
aufgeschlagenes Moccaglace\* mit Likör und Rahm
- Mousse au Chocolat** **Fr. 11.50**

**Erdbeeren**

- Kiwi- Parfait- Glace mit Erdbeer- Cocktail** **Fr. 12.50**
- Erdbeeren natur** **Fr. 9.80**
- Erdbeeren mariniert, mit Pfeffer und Likör** **Fr. 13.50**
- Coupe Romanoff** **Klein Fr.10.50/ Gross 13.50**
- Ballon Claudin (Hausrezept)** **Fr. 12.50**

**Tapas**

kleine Desserts, lassen Sie sich überraschen von unserer Patisserie.

- 3 kleine, verschiedene Überraschungen **Fr. 10.50**
- 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!

«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 Gewürz/**Indianerbananen- Eierlikör/ Kiwi**Hausgemachte Sorbets: 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**Vanille\*- Rahmglace, Schokoladensauce und Rahm **Klein Fr. 10.50****„Bündner Röteli“ Fr. 13.50**

Vanille\*- Glace mit eingelegten Kirschen, Röteli- Likör und Rahm

**Indianerbananen Glace mit Eierlikör Gross Fr. 13.50****Klein Fr. 9.50****Zitronensorbet\* mit Wodka Gross Fr. 13.50****Klein Fr. 9.50****Zwetschgen sorbet mit Zwetschgenbrand Gross Fr. 13.50****Klein Fr. 9.50****Aprikosensorbet mit Likör Gross Fr. 13.50****Klein Fr. 9.50****Quittensorbet mit seinem Brand 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

<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 2 cl</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Weindrusen Schloss Teufen</b>	<b>42% vol 2 cl</b>	<b>Fr. 7.50</b>
Aus Weindrusen dem Grappa ähnlich, feiner im Geschmack		
<b>Castle Grape Schloss Teufen</b>	<b>43% vol 2 cl</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Aurum Lienhard Teufen</b>	<b>41% vol 2 cl</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Apfel- Zimt Likör</b>	<b>18% vol 2 cl</b>	<b>Fr. 7.50</b>
Weingut Schwarz, Freienstein		
<b>Vieille Prune Erismann</b>	<b>41% vol 2 cl</b>	<b>Fr. 10.00</b>
<b>Williams Orator</b>	<b>42% vol 2 cl</b>	<b>Fr. 10.00</b>
<b>Zürcher Lowland Whisky 5 Y.</b>	<b>40% vol 4 cl</b>	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Brandy 15Y Barrique, Steiner</b>	<b>40% vol 2 cl</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Wilder Madagskar Pfeffergeist</b>	<b>40% vol 2 cl</b>	<b>Fr. 10.50</b>
<b>Rum Don Papa 10Y</b>	<b>43% vol 2 cl</b>	<b>Fr. 16.00</b>
<b>Grappa di Amarone</b>	<b>42% vol 2 cl</b>	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Grappa Berta</b>	<b>43% vol 2 cl</b>	<b>Fr. 15.50</b>
<b>Grappa di Moscato</b>	<b>45% vol 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 (\*). »