

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:

- «Ragusa Rebecca»** **Fr. 15.50**
Kirschen Parfait Glace ummantelt
mit Schokolade- Nuss

- «Grosis» Schnapszwetschgen** **Fr. 13.50**
eingelegte, lauwarme Dörrzwetschgen mit Vanilleglace*

- Caramelchöpfli** **Fr. 9.80**
mit Schlagrahm ausgarniert

- «Eiskaffee Maison»** **Fr. 13.00**
aufgeschlagenes Moccaglace* mit Likör und Rahm

- Mousse au Chocolat** **Fr. 11.50**

Saison

- Vermicelles** **mit Rahm** **Fr. 9.50**
abgeschmecktes Maronenpüree **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. 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***1 Kugel Fr. 5.00****+ Rahm Fr. 1.50**Hausgemachte Glace: Erdbeer/ Glarner Gewürz/ Schokolade/**Kürbis- Vanille/ Kiwi**Hausgemachte Sorbets: Zwetschgen/Birnen/Zitronen**Walliser Aprikosen/ Quitten/ Weinberg- Pfirsich**Klassische Coupes**Coupe Baileys Gross Fr. 13.50**Vanille*-, Mocca*, Baileys und Rahm **Klein Fr. 10.50****Coupe Hot Berry Fr. 11.50**

Vanille*- Glace und warme Waldbeeren und Rahm

Coupe Danemark Gross Fr. 13.50Vanille*- Glace, Schokoladensauce und Rahm **Klein Fr. 10.50****„Bündner Röteli“ Fr. 13.50**

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

Kürbis- Vanille Glace mit Eierlikör Gross Fr. 13.50**Klein Fr. 9.50****Zitronensorbet mit Wodka Gross Fr. 13.50****Klein Fr. 9.50****Zwetschgenensorbet 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**

«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

Affogato- Espresso Vanilleglace*, Espresso und Schlagrahm Fr. 9.50

Zum KaffeeRegionale Spirituosen-Spezialitäten:

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

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

Wilder Madagskar Pfeffergeist 40% vol 2 cl Fr. 10.50

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. 16.00

Grappa di Moscato 45% vol 2 cl Fr. 12.50

«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 (*). »