

## Hausdessert`s:

<b>-„Grosis“ Schnapszwetschgen</b>		<b>13.50</b>	
eingelegte, lauwarmer Dörrzwetschgen mit Vanilleglace			
<b>-Caramelchöpfli</b>		<b>8.50</b>	
mit Schlagrahm ausgarniert			
<b>-Vermicelles</b>	<b>mit Rahm</b>	<b>9.50</b>	
Abgeschmecktes Maronenpüree		<b>Mini</b>	<b>6.50</b>
		<b>mit Glace</b>	<b>13.50</b>
	<b>Mini Nesselrode</b>		<b>8.50</b>
<b>-Zwetschgen-Chili-Parfait</b>		<b>14.50</b>	
mit gebackener- und marinierten- Zwetschgen			
<b>- „Öpfelchüechli“</b>	<b>gross</b>	<b>11.50</b>	
mit Vanille- Sauce und Zimt-Zucker		<b>klein</b>	<b>8.50</b>

## Mini Dessert

<b>-Tiramisu im Glas</b>	<b>5.90</b>
mit Mascarpone-Creme	

## Dessert Tapas

-kleine Desserts, lassen Sie sich überraschen von unserer Patisserie.

3 kleine, verschiedene Überraschungen	<b>8.50</b>
5 kleine, verschiedene Überraschungen	<b>13.50</b>

## Unsere Hausgemachten- Sorbets und Glaces

<b>Sorbet:</b>	<b>Quitten</b>		
	<b>Sanddorn</b>		
	<b>Beeren</b>	<b>Kugel</b>	<b>4.00</b>
	<b>Mango</b>	<b>mit Likör +</b>	<b>5.00</b>
<b>Glace:</b>	<b>Matcha (Grün Tee)</b>		
	<b>Holunderbeeren</b>		
	<b>Assam-Pfeffer</b>	<b>Kugel</b>	<b>4.00</b>
	<b>Heu</b>	<b>mit Rahm +</b>	<b>1.20</b>

**-Dessert Käse Auswahl****16.50**

Grossen Auswahl an Spezialitäten, hauptsächlich aus der Region

Mit Hausgemachten Chutneys und Birnenbrot serviert.

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

**Weisse Süssweine:**

<b>Goldtröpfli</b> (ausgewogen süsslich) Schloss Teufen, Teufen	1 Glas 4 cl 5.60	37.5 cl	52.00
---	------------------	---------	-------

<b>Late Harvest 2010</b> Ein Sauvignon Blanc aus Chile (Trockenbeere)	1 Glas 4 cl 4.50	37.5 cl	35.50
--	------------------	---------	-------

<b>Sioneta 2012</b> Ein Muscat aus Mallorca	1 Glas 4 cl 6.80	50 cl	68.00
--	------------------	-------	-------

<b>Dolce Vita 2013</b> Weingut Lienhard, Teufen		37.5 cl	56.00
--	--	---------	-------

<b>Tokaj 2004</b> Der berühmte Süsswein aus der Sorte Furmint und 6 Jahre Fasslagerung aus der Slowakei	1 Glas 4 cl 6.00	37.5 cl	39.50
---	------------------	---------	-------

**Rote Süssweine**

<b>Kaid 2006</b> Ein vollmundiger Syrah aus Sizilien		37.5 cl	76.00
---	--	---------	-------

**Süssen Sherry:**

<b>Süsse Starche</b> Weingut Stucki, Teufen	1 Glas 4 cl	9.00
--	-------------	------

<b>Pedro Ximenez 20 Jährig</b> (angenehme, würzige Süsse), Spanien	1 Glas 2 cl	10.50
---	-------------	-------

### Klassische Coupes

<b>Coupe Baileys</b>	<b>Gross</b>	<b>12.50</b>
Vanille-, Café- Rahmglace, Baileys mit Rahm	<b>Klein</b>	<b>9.50</b>
<b>Coupe Hot Berry</b>		<b>10.50</b>
Vanille- Rahmglace und warme Waldbeeren und Rahm		
<b>Coupe Flamenco</b>		<b>12.50</b>
Zitronen-, Zwetschgen-, Blutorange- Sorbet, Früchte und Rahm		
<b>Coupe Danemark</b>	<b>Gross</b>	<b>11.50</b>
Vanille- Rahmglace, Schokoladensauce und Rahm	<b>Klein</b>	<b>9.50</b>
<b>Coupe Amarena</b>		<b>12.50</b>
Vanille-, Pistache- Rahmglace, Amarenakirschen und Rahm		
<b>Coupe Annabäbi</b>		<b>12.50</b>
Schokoladen-Vanille-, Caramel- Rahmglace, Apfelscheiben und Rahm		
<b>Coupe Swiss</b>		<b>12.50</b>
Vanille-, Erdbeer- Rahmglace, Meringues und Rahm		
<b>Banana Split</b>		<b>12.50</b>
Vanille- Rahmglace, Banane, Schokoladensauce und Rahm		
<b>„Bündner Röteli“</b>		<b>12.50</b>
Vanille- Glace mit Amarenakirschen und Röteli- Likör und Rahm		
<b>„Sunneschy“</b>		<b>12.50</b>
Orangensorbet mit Eierlikör und Rahm		
<b>„Eiskaffee Maison“</b>		<b>11.00</b>
Aufgeschlagenes Moccaglace mit Likör und Rahm		

### Sorbets

<b>Zitronensorbet mit Wodka</b>	<b>Gross</b>	<b>13.00</b>
	<b>Klein</b>	<b>9.00</b>
<b>Blutorangensorbet mit Orangenlikör, Erismann</b>	<b>Gross</b>	<b>13.00</b>
	<b>Klein</b>	<b>9.00</b>
<b>Zwetschgenorbet mit Zwetschgenbrand</b>	<b>Gross</b>	<b>13.00</b>
	<b>Klein</b>	<b>9.00</b>
<b>Mangosorbet mit Passoa Passionsfrucht</b>	<b>Gross</b>	<b>13.00</b>
	<b>Klein</b>	<b>9.00</b>
<b>Alle Sorbets mit Schaumwein</b>	<b>Gross</b>	<b>13.50</b>

# Kaffee

## Kaffee-Variationen

- Kaffee Crème	4.20/5.20
- Schale, Milchkaffee	4.20/5.20
- Kaffee Mélange	6.00
- Espresso	4.20/5.20
- Doppelter Espresso	6.00
- Ristretto	4.20/5.20
- Cappuccino	4.60/5.40
- Latte Macchiato	5.50
- Latte Macchiato mit Zimt oder Pistazien Aroma	6.50

## Kaffee mit Alkohol

- Corretto	5.50
- Kaffee Luz, mit Obstler	5.20
- Kaffee fertig	5.20
- Kaffee Sprutz, Espresso mit Cognac	5.10

## Kaffee-Spezialitäten

- Kaffee "Maison" mit Hausmischung und Schlagrahm	9.00
- Kaffee "Calypso" mit Baileys und Schlagrahm	9.00
- Wiener Kaffee mit Vanilleglace und heissem Kaffee und Schlagrahm	8.50
- Irish-Coffee mit Irish-Whiskey und Schlagrahm	9.80
- Golden Eye Doppelter Espresso Macchiato und Eierlikör	9.80
- Kaffee mit Amaretto und Schlagrahm	9.00

Unser Kaffeelieferant: Dinkel-Kaffee, Kloten

# Digestives

## Fruchtbrände

- Zwetschgenwasser, Schloss Teufen	42°	2 cl	7.00
- Quitten, Gehring Freienstein	40°	2 cl	6.00
- Kirsch Lauerzer, Erismann	41°	2 cl	7.00
- Williams, Erismann	41°	2 cl	6.00
- Gravensteiner, Erismann	41°	2 cl	6.00
- Himbeer, Erismann	40°	2 cl	7.00
- Aprikosen, Erismann	41°	2 cl	6.00
- Vieille Prunes, Erismann	41°	2 cl	9.50
- Calvados Morin	40°	2 cl	7.00

## **Liköre**

- Orangenlikör, Erismann	35°	2 cl	7.50
- Summ Summ, Marc mit Honig, Gehring	38°	2 cl	7.00
- Grand Marinier	40°	2 cl	7.50
- Cointreau	40°	2 cl	6.50

## **Traubenbrände/ Grappa**

- Grape Nr. 1, Stucki Teufen	53°	2 cl	6.00
- Grape Nr. 2, Barrique, Stucki Teufen	45°	2 cl	7.00
- Weindrusen, Schloss Teufen	42°	2 cl	6.00
- Grappa di Amarone	45°	2 cl	12.00
- Armagnac Napoleon 1952	40°	2 cl	36.00
- Armagnac J. Dupeyron 1938	40°	2 cl	48.00

## **Rum**

- Rum Diamond 1996	64.6°	2 cl	29.00
- Rum MG	49°	2 cl	18.50

## **Whiskey**

- Tsyri, Zürcher Lowland Whiskey	40°	4 cl	12.00
- Jack Daniels	43°	4 cl	9.00
- Four Roses	40°	4 cl	9.50
- Canadian Club	40°	4 cl	9.00
- Chivas Regal	43°	4 cl	12.50
- VAT 69 Finest Scotch	40°	4 cl	9.50
- J&B Blended Scotch	40°	4 cl	9.50

## **Cognac**

- Remy Martin	40°	2 cl	9.50
- Otard V.S.O.P.	40°	2 cl	12.50
- Marmot Grand Choix	40°	2 cl	14.00

## **Portwein**

- Sandemann weiss	19.5°	4 cl	7.00
- Sandemann rot	19.5°	4 cl	7.00
- Vintage Port 1991	20°	4 cl	9.50

# Tea Time

Wir servieren unseren Tee im Glas: 4.20/5.20  
oder in der Kanne: 6.00/6.20

Unsere Tee Aromen:

Klassisch

## Schwarztee

Lipton Schwarztee

## Grün und Früchtetee

Grüntee

Früchtetee

Hagenbutten

## Kräutertee

Lindenblüten

Vervene

Pfefferminz

Fenchel

Kamillen

Tee Rum: 6.00

Spezialitäten

## Schwarztee

Earl Grey

Darjeeling

Summer fruits

## Früchtetee

Rhabarber und Beeren

## Kräutertee

Citrus Sunshine

Rooibusch

Moroccan Mint

## Punsch

Apfel

Orange

Rum o. Alkohol