

Hausdessert`s:

-„Grosis“ Schnapszwetschgen	13.50
eingelegte, lauwarne Dörrzwetschgen mit Vanilleglace	
-Caramelchöpfli	8.50
mit Schlagrahm ausgarniert	
-Joghurt-Mousse	14.50
mit Safran-Maccarone und Safran-Glace	
-Die Süsse von der Karotte	13.50
dazu servieren wir ein Karotten-Rosen Sorbet, „Rüebli“-Kuchen, Crème brûlée und Karotten- Kompott	
-Cheese-Cake	13.50
mit Walderdbeer-Kern dazu ein leichter Rhabarber-Salat	

Mini Dessert

-Tonkabohnen-Parfait	5.90
mit Waldbeeren und Rahm	

Dessert Tapas

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

3 kleine, verschiedene Überraschungen	8.50
5 kleine, verschiedene Überraschungen	13.50

Unsere Hausgemachten- Sorbets und Glaces

Sorbet:	Rhabarber-Thymian		
	Karotten-Rosen		
	Sanddorn	Kugel	4.00
	Mango	mit Likör +	5.00
Glace:	Safran		
	Assam Pfeffer	Kugel	4.00
	Heu	mit Rahm +	1.20

-Dessert Käse Auswahl von Rolf Beeler**17.50**

Grossen Auswahl an Spezialitäten, aus der Schweiz

mit hausgemachten Chutneys und Birnenbrot von der Bäckerei Rathgeb.

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

Weisse Süssweine:

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

Late Harvest 2012 Ein Sauvignon Blanc aus Chile (Trockenbeere)	1 Glas 4 cl 4.50	37.5 cl	35.50
--	------------------	---------	-------

Sioneta 2014 Ein Muscat aus Mallorca	1 Glas 4 cl 6.80	50 cl	68.00
--	------------------	-------	-------

Dolce Vita 2014 Weingut Lienhard, Teufen		37.5 cl	56.00
--	--	---------	-------

Tokaj 2004 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

Kaid 2006 Ein vollmundiger Syrah aus Sizilien		37.5 cl	76.00
---	--	---------	-------

Süssen Sherry:

Süsse Starche Weingut Stucki, Teufen		1 Glas 4 cl	9.00
--	--	-------------	------

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

Klassische Coupes

Coupe Baileys	Gross	12.50
Vanille-, Café- Rahmglace, Baileys mit Rahm	Klein	9.50
Coupe Hot Berry		10.50
Vanille- Rahmglace und warme Waldbeeren und Rahm		
Coupe Flamenco		12.50
Zitronen-, Zwetschgen-, Blutorange- Sorbet, Früchte und Rahm		
Coupe Danemark	Gross	11.50
Vanille- Rahmglace, Schokoladensauce und Rahm	Klein	9.50
Coupe Amarena		12.50
Vanille-, Pistache- Rahmglace, Amarenakirschen und Rahm		
Coupe Annabäbi		12.50
Schokoladen-Vanille-, Caramel- Rahmglace, Apfelscheiben und Rahm		
Coupe Swiss		12.50
Vanille-, Erdbeer- Rahmglace, Meringues und Rahm		
Bananen Split "Modern"		13.50
Vanille- Rahmglace, gebackene Banane, Schokoladensauce und Rahm		
„Bündner Röteli“		12.50
Vanille- Glace mit Amarenakirschen und Röteli- Likör und Rahm		
„Sunneschy“		12.50
Orangensorbet mit Eierlikör und Rahm		
„Eiskaffee Maison“		11.00
Aufgeschlagenes Moccaglace mit Likör und Rahm		

Sorbets

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

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	5.50
- Kaffee fertig	5.50
- Kaffee Sprutz, Espresso mit Cognac	5.50

Kaffee-Spezialitäten

- Kaffee "Maison" mit Hausmischung und Schlagrahm	9.50
- Kaffee "Calypso" mit Baileys und Schlagrahm	9.50
- Wiener Kaffee mit Vanilleglace und heissem Kaffee und Schlagrahm	9.50
- Irish-Coffee mit Irish-Whiskey und Schlagrahm	9.90
- Golden Eye Doppelter Espresso Macchiato und Eierlikör	9.90
- Kaffee mit Amaretto und Schlagrahm	9.50

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

- Castle Grape, Schloss Teufen	43°	2 cl	7.00
- Weindrusen, Schloss Teufen	42°	2 cl	6.00
- Aurum, Rene Lienhard	41°	2 cl	8.50
- 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 2011	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

Rooibusch

Punsch

Apfel

Orange

Rum o. Alkohol