

## Hausdessert`s:

<b>- Grosis“ Schnapszwetschgen</b>		<b>13.50</b>
eingelegte, lauwarne Dörrzwetschgen mit Vanilleglace		
<b>-Caramelchöpfli</b>		<b>8.50</b>
mit Schlagrahm ausgarniert		
<b>-Apfel- Variation mit Aronia Beeren</b>		<b>15.50</b>
Apfel-Aronia-Schnitte, Apfel-Mousse und einem Apfel- Aronia- Sorbet		
<b>- „Öpfelchüechli“</b>		
mit Vanille- Sauce und Zimt-Zucker	<b>gross</b>	<b>11.50</b>
	<b>klein</b>	<b>8.50</b>
<b>-Vermicelles</b>		
abgeschmecktes Maronenpüree	<b>mit Rahm</b>	<b>9.50</b>
	<b>mit Glace</b>	<b>13.50</b>
	<b>Modern</b>	<b>14.50</b>

## Mini Dessert

<b>-Quitten-Trifle</b>	<b>5.90</b>
geschichtete Quitten mit weissem Schokolade- Schaum	

## Dessert Tapas

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

3 kleine, verschiedene Überraschungen	<b>9.50</b>
5 kleine, verschiedene Überraschungen	<b>14.50</b>

## Unsere Hausgemachten- Sorbets und Glaces

**Sorbet:**      **Apfel-Aronia**

**Quitte**

**Sanddorn**

**Mango**

**Holunderbeeren**

**Glace:**        **Heu**

**Marroni-Caramel**

**Brennnessel**

**1 Kugel 4.00**

**+ Likör 5.00**

**+ 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****Teufen**

<b>Goldtröpfli</b> Gewürztraminer, Riesling-Sylvaner Schloss Teufen	1 Glas 4 cl 5.60	37.5 cl	52.00
<b>Dolce Vita</b> Riesling-Sylvaner Weingut Lienhard, Teufen	<b>2014</b>	37.5 cl	56.00
<b>Eiswein</b> élevé en barrique Weisswein aus Pinot Noir-Trauben Weingut Stucki, Teufen	<b>2003</b>	37.5 cl	75.00

**Ausland**

<b>Sioneta</b> Muscat, Mallorca, Spanien	1 Glas 4 cl 6.80	50 cl	68.00
<b>Dulce menade</b> Sauvignon blanc, Spanien	<b>2013</b>	50 cl	38.00

**Rote Süssweine**

<b>Kaid</b> Syrah, Sizilien, Italien	<b>2006</b>	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-, Mocca-Rahmglace, Baileys (4cl) 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>Bananen Split "Modern"</b>		<b>13.50</b>
Vanille- Rahmglace, gebackene Banane, Schokoladensauce und Rahm		
<b>„Bündner Röteli“</b>		<b>12.50</b>
Vanille- Glace mit Amarenakirschen und Röteli- Likör (4cl) und Rahm		
<b>„Sunneshy“</b>		<b>12.50</b>
Orangensorbet mit Eierlikör (4cl) und Rahm		
<b>„Eiskaffee Maison“</b>		<b>11.00</b>
aufgeschlagener Eiskaffee mit Likör und Rahm nach Hausrezept		

## 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>Sorbets mit Schaumwein</b>	<b>Gross</b>	<b>13.50</b>
	<b>Klein</b>	<b>9.50</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	5.50
- 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

- Orangen-Likör, Erismann	35°	2 cl	7.50
- Summ Summ, Marc mit Honig, Gehring Freienstein	38°	2 cl	7.00
- Williams-Likör	25°	2 cl	7.00
- Grand Marinier	40°	2 cl	7.50
- Cointreau	40°	2 cl	6.50
- Heu-Likör, Gipfelstürmer, Lufingen	22°	2 cl	7.00
- Tannen-Likör, Lufingen	26°	2 cl	7.00
- Quitten-Likör	25°	2 cl	7.00

## Traubenbrände/ Grappa

- Castle Grape, Schloss Teufen	43°	2 cl	7.00
- Weindrusen, Schloss Teufen	42°	2 cl	6.00
- Aurum, Rene Lienhard Teufen	41°	2 cl	8.50
- Grappa di Amarone	42°	2 cl	12.00
- Armagnac Napoleon 1952	40°	2 cl	36.00
- Armagnac J. Dupeyron 1938	40°	2 cl	48.00

## Rum

- Züri Rum, Erismann	45°	2 cl	8.50
- 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
- Föhn Sturm, Single Malt, Appenzell	46°	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

- Hennessy X.O.	40°	2 cl	18.50
- Otard V.S.O.P.	40°	2 cl	12.50
- Marmot Grand Choix	40°	2 cl	14.00

## Portwein

- Sandeman weiss	19.5°	4 cl	7.00
- Sandeman rot	19.5°	4 cl	7.00
- Vintage Port 2004, Warres	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