

Hausdessert`s:

-Frozen-Joghurt mit Himbeeren und Pfefferminz-Schaum	9.50
-Schokoladen-Terrine mit Cranberry und einem Whiskey-Glace	15.50
-Cheese-Cake-Variation mit amerikanischem Cheese-Cake und seinem Glace	14.50
-Grosis“ Schnapszwetschgen eingelegte, lauwarne Dörrzwetschgen mit Vanilleglace	13.50
-Caramelchöpfli mit Schlagrahm ausgarniert	8.50

Mini Dessert

-Rhabarber-Trifle geschichtete Rhabarber-Kompott mit weissem Schokolade- Schaum	5.90
---	-------------

Dessert Tapas

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

3 kleine, verschiedene Überraschungen	9.50
5 kleine, verschiedene Überraschungen	14.50

Unsere Hausgemachten- Sorbets und Glaces

Sorbet: **Apfel-Aronia**
 Quitte
 Sanddorn
 Mango

Glace: **Cheese-Cake**
 Brennessel
 Chai-Tee
 Whiskey

1 Kugel 4.50

+ Likör 5.00

+ Rahm 1.50

-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

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

Ausland

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

Rote Süssweine

Kaid Syrah, Sizilien, Italien	2006	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-, Mocca-Rahmglace, Baileys (4cl) 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	12.50
Vanille- Rahmglace, Schokoladensauce und Rahm	Klein	9.50
Coupe Caramelito		11.50
Caramel-, Schokoladen- Rahmglace, Caramel-Sauce und Rahm		
Bananen Split "Modern"		13.50
Vanille- Rahmglace, gebackene Banane, Schokoladensauce und Rahm		
„Sunneschy“		12.50
Orangensorbet mit Eierlikör (4cl) und Rahm		
„Eiskaffee Maison“		11.00
aufgeschlagener Eiskaffee mit Likör und Rahm nach Hausrezept		

Sorbets

Zitronensorbet mit Wodka	Gross	13.00
	Klein	9.00
Blutorangensorbet mit Orangenlikör, Erismann	Gross	13.00
	Klein	9.00
Zwetschgen sorbet mit Zwetschgenbrand	Gross	13.00
	Klein	9.00
Mangosorbet mit Passoa Passionsfrucht	Gross	13.00
	Klein	9.00
Sorbets mit Schaumwein	Gross	13.50
	Klein	9.50

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

- 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
- Apfel-Zimt-Likör, Schwarz Freienstein	18°	2 cl	6.00

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
- Edelsüss, Nauer Bremgarten	19.3°	4 cl	8.50

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

Cassis- Hagenbutten

Cranberry-Vanille

Kräutertee

Rooibusch

Punsch

Apfel

Orange

Rum o. Alkohol