

## Desserts:

- |   |              |
|---|--------------|
| - Erdbeere "Romanoff"<br>Vanille-Mousse/ Pistazien-Biskuit/ Vanille-Dip<br>Erdbeer-Basilikum-Sorbet               | <b>16.50</b> |
| - Cheesecake/ Mirabelle/Baumnüsse<br>Cheesecake/Baumnüsse aus Wermatswil/ Knusper-Cannelloni<br>Mirabellen-Sorbet | <b>16.50</b> |
| - Weisse Schokolade/ Erbsen/ Petersilie<br>Parfait/ Vanille-Biskuit<br>Petersilie Essenz                          | <b>16.50</b> |
| - Käse Auswahl von Rolf Beeler<br>Chutneys/ Birnenbrot/<br>Feigen-Nuss-Brot/ Kümmel-Brätzeli                      | <b>18.50</b> |

## Mini Dessert

- |  |             |
|--|-------------|
| - Mini Mille-feuilles<br>Erdbeeren/ Vanillecrème | <b>7.50</b> |
|--|-------------|

## **Dessert Tapas**

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

- |                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| 3 kleine, verschiedene Überraschungen | <b>11.50</b> |
| 5 kleine, verschiedene Überraschungen | <b>16.50</b> |

## Glace/ Sorbet

<b>-«Dänemark»</b>	<b>Gross</b>	<b>14.50</b>
Vanille- Glace, Schokoladensauce und Rahm	<b>Klein</b>	<b>11.50</b>
<b>-Eiskaffee «Maison»</b>		<b>12.50</b>
aufgeschlagener Eiskaffee mit Likör und Rahm nach Hausrezept		

## Sorbets mit Alkohol

<b>-Kiwi</b>	<b>Gross</b>	<b>14.50</b>
mit Roter Gravensteiner	<b>Klein</b>	<b>11.50</b>
<b>-Aprikosen</b>	<b>Gross</b>	<b>14.50</b>
mit Aprikosenbrand, Erismann Eschenmosen	<b>Klein</b>	<b>11.50</b>
<b>-Mirabellen</b>	<b>Gross</b>	<b>14.50</b>
mit Rum Saison, Sherry Cask	<b>Klein</b>	<b>11.50</b>
<b>-Sorbet mit Schaumwein</b>	<b>Gross</b>	<b>14.50</b>
mit Sorbet nach Wahl	<b>Klein</b>	<b>11.50</b>

## Hausgemachten- Sorbet's und Glace's

<b>Sorbet:</b>	<b>Erdbeer- Basilikum</b>	<b>Glace:</b>	<b>Vanille</b>
	<b>Aprikosen</b>		<b>Schokolade</b>
	<b>Mirabellen</b>		<b>Mokka- Baileys</b>
	<b>Kiwi</b>		<b>Pfefferminz</b>
			<b>Tonkabohne</b>
	<b>1 Kugel 5.50</b>		<b>+ Rahm 1.50</b>

## Süssweine 3.75 cl

<b>Goldtröpfli</b> Weingut Schloss Teufen	<b>2020</b> 5 cl	<b>59.00</b> <b>9.50</b>
<b>Dolce Vita</b> Weingut Lienhard, Teufen	<b>2018</b>	<b>65.00</b>
<b>STEI US DE KRONE</b> Weingut Lienhard & Vögeli, Teufen	<b>2018</b>	<b>63.00</b>
<b>Liebling, Trockenbeere, 50cl</b> Weingut Gehring, Freienstein	<b>2021</b>	<b>60.00</b>
<b>Tschida Beerenauslese</b> Österreich	<b>2017</b>	<b>65.50</b>
<b>Grüner Veltliner Eiswein</b> Schloss Gobelsburg, Österreich	<b>2018</b>	<b>80.00</b>
<b>Schieferterrassen Auslese</b> Familie Löwenstein, Deutschland	<b>2019</b>	<b>78.00</b>
<b>Wachheimer Auslese</b> Familie Bürklin, Deutschland	<b>2017</b>	<b>58.00</b>

## Süsser Sherry und Likör und Portweine

<b>Pedro Ximenez, Lustau</b> Spanien	<b>2cl</b>	<b>8.50</b>
<b>Pedro Ximenez, Colosia</b> Spanien	<b>2 cl</b>	<b>9.50</b>
<b>Urium Jeres- Xèrès</b> Spanien	<b>2 cl</b>	<b>11.50</b>
<b>Sprenger's NOTA BENE</b> Weingut zum Frohhof, Neftenbach	<b>4 cl</b>	<b>7.00</b>
<b>Steiners Likörwein 4cl</b> Weingut Steiner   Dättlikon	<b>4 cl</b>	<b>7.50</b>
<b>Quinta de la Rosa (rot) 4cl</b> Quinta de la Rosa  Portugal	<b>4 cl</b>	<b>8.50</b>
<b>Quinta de la Rosa (weiss) 4cl</b> Quinta de la Rosa  Portugal	<b>4 cl</b>	<b>8.50</b>

## Kaffee

### **Kaffee-Variation**

- Kaffee Crème	5.80
- Milchkaffee	6.00
- Kaffee Mélange	6.50
- Espresso	5.80
- Doppelter Espresso	6.30
- Ristretto	5.80
- Cappuccino	6.80
- Latte Macchiato	7.60

### **Kaffee mit Alkohol**

- Corretto	7.80
- Kaffee Sprutz, Espresso mit Cognac	7.80

### **Kaffee-Spezialitäten**

- Kaffee Maison (Hausmischung/Schlagrahm)	10.80
- Kaffee Baileys (Baileys/Schlagrahm)	10.80
- Wiener Kaffee (Vanilleglace/Schlagrahm)	10.80
- Irish-Coffee (Irish-Whiskey/Schlagrahm)	11.50
- Golden Eye (Doppelter Espresso Macchiato/Eierlikör)	11.50
- Kaffee Amaretto (Amaretto/Schlagrahm)	10.80
- Affogato (Vanille-Glace mit Espresso)	10.80

## Digestives

### **Fruchtbrände/Spezialbrände**

- Zwetschgenwasser, Schloss Teufen	42°	2 cl	7.50
- Quitten, Gehring Freienstein	40°	2 cl	7.00
- Kirsch Lauerzer, Erismann Eschenmosen	41°	2 cl	8.00
- Williams, Orator Pfungen	41°	2 cl	9.80
- Gravensteiner, Erismann Eschenmosen	41°	2 cl	7.00
- Himbeergeist, Orator Pfungen	40°	2 cl	9.50
- Bergamotte, Orator Pfungen	41°	2 cl	12.00
- Aprikosen, Erismann Eschenmosen	41°	2 cl	7.00
- Vieille Prunes, Erismann Eschenmosen	41°	2 cl	9.50
- Calvados Morin	40°	2 cl	7.00
- Mandarinengeist, Orator Pfungen	40°	2 cl	12.00
- Kakaogeist, Orator Pfungen	41.5°	2 cl	9.80
- Nelkenpfeffergeist, Orator Pfungen	40°	2 cl	9.80

## Liköre

- Wachteleier-Likör, Wirtshus zum Wyberg 18° 2 cl 6.00
- Summ Summ, Marc mit Honig, Gehring 38° 2 cl 8.00

## Traubenbrände/ Grappa

- Castle Grape, Schloss Teufen 43° 2 cl 8.50
- Weindrusen, Schloss Teufen 42° 2 cl 6.50
- Aurum, Rene Lienhard Teufen 41° 2 cl 8.50
- Grappa di Amarone 42° 2 cl 12.00
- Grappa Berta Tre Soli Tre 43° 2 cl 15.00
- Grappa di Moscato 45° 2 cl 11.00

## Rum

- Rum Diplomatico 40° 2 cl 14.50
- Rum Single Cask, Fass #5, Orator Pfungen 43° 2 cl 13.50
- Rum Millonario, Peru XO 40° 2 cl 16.50
- Rum Saison XO, Distellerie Tessendier & Fils 42° 2 cl 11.50

## Whiskey

- Tsyri, Zürcher Lowland Whiskey, Hans Erismann 40° 4 cl 12.00
- Föhn Sturm, Single Malt, Appenzell 46° 4 cl 9.50
- 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
- Zürcher Whiskey Cream, Erismann Eschenmosen 18° 4 cl 9.80
- Spey Fumare Smockey & Peaty, Single Malt Scotch 59.3° 4 cl 16.50
- Mannochmore Single Malt Scotch Whiskey 15 Years 53.5° 4 cl 32.00

## Cognac/ Brandy/ Armagnac

- Hennessy X.O. 40° 2 cl 18.50
- Cognac Park VSOP 40° 2 cl 9.50
- Baron Sigognac, Armagnac 40° 2cl 9.50
- Brandy, Steiner Dättlikon 40° 2cl 8.50

## Gin

- Gin Velvet, Orator Pfungen 40° 4 cl 12.50
- Gin Gorden 37.5° 4 cl 7.00
- Swiss Blended Gin, Erismann Eschenmosen 45° 4 cl 11.50
- Dry Gin Compleo, Staatskellerei Zürich 41.5° 4 cl 11.50

# TEA TIME

**Glas: 5.50**  
**Kanne: 7.50**

## Schwarztee:

### GENTLE BLUE

Der noble Schwarztee-Klassiker begeistert mit einem Hauch zitroniger Frische, die er der biologisch kultivierten Bergamotte verdankt.



### CEYLON SUNRISE

Ein exklusiver Genuss aus dem traditionsreichen Sri Lanka. Belebend, rund und kräftig im Geschmack, nimmt er auch den verwöhnten Teegourmet vollends für sich ein.



## Früchtetee:

### RED KISS

Eine erlesene Teemischung mit der fruchtig-sinnlichen Magie sonnenverwöhnter Zutaten aus Bio-Anbau. Verführt selbst anspruchsvolle Gaumen immer wieder aufs Neue.



### LEMON BEACH

Raffinierte Früchtekomposition aus weissem Hibiskus und marokkanischer Bio-Minze, abgerundet mit saftig-süsser Orange und Zitrone. Eisgekühlt genossen, eine willkommene Erfrischung auch für heisse Tage.



## Grüntee:

### JAPANESE SENCHA

Dieser traditionelle Grüntee aus Japan ist biologisch kultiviert und dank seinem runden, herben Aroma in seiner Heimat sehr beliebt.



### YELLOW WISH

Belebender, wohlduftender Grüntee aus China, harmonisch vereint mit der edlen Süsse sonnengereifter Bio-Mangos.



## Kräutertee:

### MOROCCAN MINT

Fasziniert mit unvergleichlich intensivem Aroma und dem belebenden Duft echter marokkanischer Nanaminze. Ein erfrischender Genuss für alle Sinne.



### CAMOMILE ORANGE BLOSSOMS

Ein himmlisches Ensemble aus biologischem Anbau: milde Kamille und zarte Orangenblüten, veredelt mit echten Orangenstücken; wirkt beruhigend und entspannend.



### GINGER LEMON DREAM

Naturbelassene Ingredienzen, raffiniert vereint für einen herrlich exotischen Genuss. Eine erfrischende, süss-scharfe Komposition; vitalisierend für Körper und Geist.



### VERBENA

Biologisch angebaute, echte Verveine aus Paraguay, der ursprünglichen Heimat der bemerkenswerten Pflanze; wirkt stärkend und erfrischend.



### ROOIBOS TANGERINE

Unverkennbarer Bio-Rooibos aus den Zederbergen Südafrikas – bekömmlich, fruchtig und koffeinfrei. Die dezente Mandarinen-Note trägt zur Einzigartigkeit dieser Mischung bei.



### PIZ PALÜ

Ein Gedicht der Natur mit den besten Zutaten aus den Bio-Bergkräutergärten der Schweizer Alpen. Wohltuend, anregend und mit betörendem Duft.

