

Desserts:

- | | |
|---|-------|
| - Erdbeer "Romanoff" | 16.50 |
| Vanille- Mousse/ Pistazien- Biskuit/ Vanille- Dip | |
| Erdbeer- Basilikum- Sorbet | |
| - Erbsen/Minze/Buttermilch | 16.50 |
| Erbsen- Buttermilch- Parfait/ Limetten | |
| Cornflakes | |
| - Joghurt/ Rhabarber/ Weisse- Schokolade | 16.50 |
| Joghurt- Panna- Cotta/ Rhabarber- Kompott | |
| Rhabarber- Thymian- Sorbet | |
| - Käse Auswahl von Rolf Beeler | 18.50 |
| Chutneys/ Birnenbrot/ Panforte | |
| Feigen- Nuss- Brot/ Kümmel- Brätzeli | |

Mini Dessert

- | | |
|---|------|
| - Pate à Choux | 7.00 |
| Profiterol/ Caramel- Salbei- Creme/ Rhabarber | |

Dessert Tapas

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

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

Haus- Klassiker

- | | |
|--|-------|
| - Grosis Schnapszwetschgen | 13.50 |
| eingelegte, lauwarne Dörrzwetschgen mit Vanilleglace | |
| - Caramelchöpfli | 9.50 |
| mit Schlagrahm ausgarniert | |

Glace/ Sorbet

-«Baileys»	Gross	13.50
Vanille-, Mokka-Baileys- Glace, Baileys (4cl) und Rahm	Klein	10.50
-«Dänemark»	Gross	13.50
Vanille- Glace, Schokoladensauce und Rahm	Klein	10.50
-«After Eight»		13.50
Schokolade- und Pfefferminz- Glace, Schokolade-Sauce und Rahm		
-Eiskaffee «Maison»		12.50
aufgeschlagener Eiskaffee mit Likör und Rahm nach Hausrezept		
-Bananen-Split "Wyberg"		15.50
Gebackene Bananen mit Vanille-Glace, Schokoladen-Sauce und Rahm		

Sorbets mit Alkohol

-Orangen- Kräuter	Gross	13.00
mit Orangenlikör, Weingut Steiner Dättlikon	Klein	9.00
-Mirabellen	Gross	13.00
mit Rum, Orator Pfungen	Klein	9.00
-Apfel- Aronia	Gross	13.00
mit Compleo Gin, Staatskellerei Zürich	Klein	9.00
-Sorbet mit Schaumwein	Gross	13.50
mit Sorbet nach Wahl	Klein	9.50

Hausgemachten- Sorbet's und Glace's

Sorbet:	Apfel- Aronia	Glace:	Vanille
	Erdbeer- Basilikum		Schokolade
	Mirabellen		Mokka- Baileys
	Himbeere		Pfefferminz
	Orangen- Kräuter		Brennnessel

1 Kugel 4.50

+ Rahm 1.50

Süssweine 3.75 cl

Goldtröpfli Weingut Schloss Teufen	2020	59.00
Dolce Vita Weingut Lienhard, Teufen	2021	65.00
Schlitzohr Rii Wii, Teufen	2023	49.50
Liebling, Trockenbeere, 50cl Weingut Schwarz, Freienstein	2021 5cl	60.00 10.00
Hell Drop Weingut Neukom, Wil ZH	2018 5cl	63.50 12.00
Sweet Heart, 50cl Weingut Steiner, Dättlikon	2018	66.00
Tschida Beerenauslese Österreich	2017	65.50
Grüner Veltliner Eiswein Schloss Gobelsburg, Österreich	2022	80.00
Schieferterrassen Auslese Familie Löwenstein, Deutschland	2019	78.00
Wachheimer Auslese Familie Bürklin, Deutschland	2017	58.00

Süsser Sherry und Likör und Portweine

Pedro Ximenez, Colosia Spanien	2 cl	9.50
Sprenger's NOTA BENE Weingut zum Frohhof, Neftenbach	4 cl	7.00
Steiners Likörwein 4cl Weingut Steiner Dättlikon	4 cl	7.50
Quinta de la Rosa (rot) 4cl Quinta de la Rosa Portugal	4 cl	8.50
Quinta de la Rosa (weiss) 4cl Quinta de la Rosa Portugal	4 cl	8.50

Kaffee

Kaffee-Variation

- Kaffee Crème	5.00
- Milchkaffee	5.20
- Kaffee Mélange	7.00
- Espresso	5.00
- Doppelter Espresso	6.50
- Ristretto	5.00
- Cappuccino	6.00
- Latte Macchiato	6.80

Kaffee mit Alkohol

- Corretto	7.00
- Kaffee Luz, mit Obstbrand	7.00
- Kaffee Fertig	7.00
- Kaffee Sprutz, Espresso mit Cognac	7.00

Kaffee-Spezialitäten

- Kaffee Maison (Hausmischung/Schlagrahm)	11.00
- Kaffee Baileys (Baileys/Schlagrahm)	11.00
- Wiener Kaffee (Vanilleglace/Schlagrahm)	11.00
- Irish-Coffee (Irish-Whiskey/Schlagrahm)	13.00
- Golden Eye (Doppelter Espresso Macchiato/Eierlikör)	13.00
- Kaffee Amaretto (Amaretto/Schlagrahm)	11.00
- Affogato (Vanilleglace/Espresso/Schlagrahm)	11.00

Digestives

Fruchtbrände/Spezialbrände

- Quitten, Gehring Freienstein	40°	2 cl	7.50
- Kirsch Lauerzer, Erismann Eschenmosen	41°	2 cl	8.50
- Williams, Orator Pfungen	41°	2 cl	10.00
- Gravensteiner, Erismann Eschenmosen	41°	2 cl	7.50
- Himbeergeist, Orator Pfungen	40°	2 cl	10.00
- Bergamotte, Orator Pfungen	41°	2 cl	12.50
- Aprikosen, Erismann Eschenmosen	41°	2 cl	7.50
- Vieille Prunes, Erismann Eschenmosen	41°	2 cl	10.00
- Calvados Hors d'âge, Charles de Granville	40°	2 cl	9.50
- Vieux Gelbmöstler, Seetaler	38°	2 cl	7.50

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	9.00
- Weindruse, Schloss Teufen	42°	2 cl	7.50
- Aurum, Lienhard	41°	2 cl	9.00
- Grappa di Amarone	42°	2 cl	12.50
- Grappa Berta Tre Soli Tre	43°	2 cl	15.50
- Grappa di Moscato	45°	2 cl	11.50
- Grappa Paternum	40°	2 cl	13.50

Rum

- Rum Diplomatico	40°	2 cl	15.00
- Rum Single Cask, Fass #5, Orator Pfungen	43°	2 cl	14.00
- Rum Millonario, Peru XO	40°	2 cl	17.50
- Rum Saison XO, Distellerie Tessendier & Fils	42°	2 cl	12.50
- Rum Saison Reserva	43.5°	2 cl	10.50

Whiskey

- Tsyri, Zürcher Lowland Whiskey, Hans Erismann	40°	4 cl	12.50
- Föhn Sturm, Single Malt, Appenzell	46°	4 cl	10.00
- Chivas Regal	43°	4 cl	12.50
- Zürcher Whiskey Cream, Erismann Eschenmosen	18°	4 cl	10.00
- Spey Fumare Smockey & Peaty, Single Malt Scotch	59.3°	4 cl	16.50
- Mannochemore Single Malt Scotch Whiskey 15 Years	53.5°	4 cl	32.00

Cognac/ Brandy/ Armagnac

- Hennessy X.O.	40°	2 cl	19.50
- Cognac Park VSOP	40°	2 cl	10.00
- Baron Sigognac, Armagnac	40°	2cl	10.00
- Brandy, Steiner Dättlikon	40°	2cl	9.00
- Craft Beer Brandy, Schlachthuus Lufingen	41°	2 cl	8.50
- Craft Beer Brandy Barrique, Schlachthuus Lufingen	52°	2 cl	10.50

Gin

- Gin Velvet, Orator Pfungen	40°	4 cl	12.50
- Gin Gorden	37.5°	4 cl	8.00
- Swiss Blended Gin, Erismann Eschenmosen	45°	4 cl	11.50
- Dry Gin Compleo, Staatskellerei Zürich	41.5°	4 cl	11.50

TEA TIME

Glas: 5.00

Kanne: 7.00

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 Ingredienzien, 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.

