

Desserts:

- | | |
|--|--------------|
| - Vermicelles "Modern" | 17.50 |
| Merengue/ Trauben- Kompott | |
| Gebackene Vermicelles Kugel/ | |
| Marroni-Schaumgefrorenes | |
|
 | |
| - Kirschen- Ragusa | 17.50 |
| Parfait/ Haselnüsse/ Ruby/ Kompott | |
| Chriesi-Sorbet | |
|
 | |
| - Zwetschgen/ Rotwein/ Joghurt | 14.50 |
| Rotwein- Gewürz- Sorbet/ Zwetschgen- Kompott | |
| Joghurt- Zwetschgen- Schaum | |
|
 | |
| - Käse Auswahl von Rolf Beeler | 19.50 |
| Chutneys/ Birnenbrot/ Panforte | |
| Feigen- Nuss- Brot/ Kümmel- Brätzeli | |

Mini Dessert

- | | |
|------------------------------|-------------|
| - Mini Frozen Joghurt | 8.50 |
| Beeren/ Joghurt- Schaum | |

Dessert Tapas

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

- | | |
|---------------------------------------|--------------|
| 3 kleine, verschiedene Überraschungen | 11.50 |
| 5 kleine, verschiedene Überraschungen | 16.50 |

Glace/ Sorbet

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

Sorbets mit Alkohol

-Orangen- Kräuter	Gross	14.50
mit Orangenlikör, Weingut Steiner Dättlikon	Klein	11.50
-Erdbeer- Basilikum	Gross	14.50
mit Holunderblüten- Likör	Klein	11.50
-Apfel- Aronia	Gross	14.50
mit Compleo Gin, Staatskellerei Zürich	Klein	11.50
-Sorbet mit Schaumwein	Gross	14.50
mit Sorbet nach Wahl	Klein	11.50

Hausgemachten- Sorbet's und Glace's

Sorbet:	Apfel- Aronia	Glace:	Vanille
	Erdbeer- Basilikum		Schokolade
	Himbeere		Mokka- Baileys
	Orangen- Kräuter		Pfefferminz
	Sanddorn		Brennnessel
			Fichten
	1 Kugel 5.50		+ Rahm 1.50

Süssweine

37.5 dl

Goldtröpfli

Weingut Schloss Teufen

2020

59.00

Dolce Vita

Weingut Lienhard, Teufen

2021

65.00

Schlitzohr

Rii Wii, Teufen

2023

49.50

Liebling, Trockenbeere

Weingut Schwarz, Freienstein

50cl

2021

60.00

5cl

10.00

Hell Drop

Weingut Neukom, Wil ZH

2018

63.50

5cl

12.00

Sweet Heart

Weingut Steiner, Dättlikon

50cl

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

Weingut Steiner | Dättlikon

4 cl

7.50

Quinta de la Rosa (rot)

Quinta de la Rosa | Portugal

4 cl

8.50

Quinta de la Rosa (weiss)

Quinta de la Rosa | Portugal

4 cl

8.50

Kaffee

Kaffee-Variation

- Kaffee Crème	6.50
- Milchkaffee	7.00
- Kaffee Mélange	7.50
- Espresso	6.50
- Doppelter Espresso	6.80
- Ristretto	6.50
- Cappuccino	8.00
- Latte Macchiato	8.50

Kaffee mit Alkohol

- Corretto	8.50
- Kaffee Sprutz, Espresso mit Cognac	8.50

Kaffee-Spezialitäten

- Kaffee Maison (Hausmischung/Schlagrahm)	12.00
- Kaffee Baileys (Baileys/Schlagrahm)	12.00
- Wiener Kaffee (Vanilleglace/Schlagrahm)	12.00
- Irish-Coffee (Irish-Whiskey/Schlagrahm)	14.00
- Golden Eye (Doppelter Espresso Macchiato/Eierlikör)	14.00
- Kaffee Amaretto (Amaretto/Schlagrahm)	12.00
- Affogato (Vanilleglace/Espresso/Schlagrahm)	12.00

Digestives

Fruchtbrände/Spezialbrände

- Quitten, Weingut 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
- 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
- Zwetschgen, Berghöfler Weine, Dättlikon	42°	2 cl	7.00

Liköre

- Wachteleier-Likör, Wirtshus zum Wyberg	18°	2 cl	7.50
- Summ Summ, Marc mit Honig, Weingut Gehring	38°	2 cl	8.00
- Nocino, Bergöfler Weine Dättlikon	20°	2 cl	6.00
- Limoncello, Wirtshus zum Wyberg	15.8°	2 cl	6.50

Traubenbrände/ Grappa

- Castle Grape, Schloss Teufen	43°	2 cl	9.00
- Weindrusen, Schloss Teufen	42°	2 cl	7.50
- Aurum, Weingut 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, Schlachthaus Lufingen	41°	2 cl	8.50
- Craft Beer Brandy Barrique, Schlachthaus 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: 6.50

Kanne: 8.50

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.

