

## Desserts:

**-Vermicelles "Modern" 16.50**  
Merengue/ Trauben- Kompott  
Gebackene Vermicelles Kugel/  
Marroni-Schaumgefrorenes

**-Kirschen-Ragusa 16.50**  
Parfait/ Haselnüsse/ Ruby/ Kompott  
Chriesi-Sorbet

**-Käse Auswahl von Rolf Beeler 18.50**  
Chutneys/ Birnenbrot/ Panforte  
Feigen-Nuss- Brot/ Kümmel-Brätzeli

### Mini Dessert

**-Mini Frozen Joghurt 7.00**  
Beeren/ Joghurt-Schaum

### 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, lauwarmer Dörrzwetschgen/Vanilleglace

**-Caramelchöpfli 9.50**  
Rahm

**-„Öpfelchüechli“** gross 13.50  
mit Vanille-Sauce und Zimt-Zucker klein 11.50

**-Vermicelles** mit Rahm 9.50  
abgeschmecktes Maronenpüree mit Glace 13.50

## Glace/ Sorbet

<b>-«Baileys»</b>	<b>Gross</b>	<b>13.50</b>
Vanilleglace/ Mokka- Baileysglace/Baileys (4cl)/Rahm	<b>Klein</b>	<b>10.50</b>
<b>-«Dänemark»</b>	<b>Gross</b>	<b>13.50</b>
Vanilleglace/ Schokoladensauce/ Rahm	<b>Klein</b>	<b>10.50</b>
<b>-«After Eight»</b>		<b>13.50</b>
Schokoladenglace/ Pfefferminzglace/Schokoladensauce/Rahm		
<b>-Eiskaffee «Maison»</b>		<b>12.50</b>
aufgeschlagener Eiskaffee mit Likör und Rahm nach Hausrezept		
<b>-Bananen-Split "Wyberg"</b>		<b>15.50</b>
Gebackene Bananen/ Vanilleglace/ Schokoladensauce/ Rahm		

## Sorbets mit Alkohol

<b>-Orangen- Kräuter</b>	<b>Gross</b>	<b>13.00</b>
Orangenlikör, Weingut Steiner Dättlikon	<b>Klein</b>	<b>9.00</b>
<b>-Erdbeer- Basilikum</b>	<b>Gross</b>	<b>13.00</b>
Holunderblüten- Likör	<b>Klein</b>	<b>9.00</b>
<b>-Apfel- Aronia</b>	<b>Gross</b>	<b>13.00</b>
Compleo Gin, Staatskellerei Zürich	<b>Klein</b>	<b>9.00</b>
<b>-Sorbet mit Schaumwein</b>	<b>Gross</b>	<b>13.50</b>
Sorbet nach Wahl	<b>Klein</b>	<b>9.50</b>

## Hausgemachten- Sorbet's und Glace's

<b>Sorbet:</b>	<b>Apfel- Aronia</b>	<b>Glace:</b>	<b>Vanille</b>
	<b>Erdbeer- Basilikum</b>		<b>Schokolade</b>
	<b>Orangen- Kräuter</b>		<b>Mokka- Baileys</b>
	<b>Himbeere</b>		<b>Pfefferminz</b>
	<b>Sanddorn</b>		<b>Brennnessel</b>
			<b>Fichten</b>

**1 Kugel 5.00**

**+ Rahm 1.50**

<b><u>Süssweine</u></b>			37.5 dl
<b>Goldtröpfli</b>		<b>2020</b>	<b>59.00</b>
Weingut Schloss Teufen			
<b>Dolce Vita</b>		<b>2021</b>	<b>65.00</b>
Weingut Lienhard, Teufen			
<b>Schlitzohr</b>		<b>2023</b>	<b>49.50</b>
Rii Wii, Teufen			
<b>Liebling, Trockenbeere</b>	50cl	<b>2021</b>	<b>60.00</b>
Weingut Schwarz, Freienstein		<b>5cl</b>	<b>10.00</b>
<b>Hell Drop</b>		<b>2018</b>	<b>63.50</b>
Weingut Neukom, Wil ZH		<b>5cl</b>	<b>12.00</b>
<b>Sweet Heart</b>	50cl	<b>2018</b>	<b>66.00</b>
Weingut Steiner, Dättlikon			
<b>Tschida Beerenauslese</b>		<b>2017</b>	<b>65.50</b>
Österreich			
<b>Grüner Veltliner Eiswein</b>		<b>2022</b>	<b>80.00</b>
Schloss Gobelsburg, Österreich			
<b>Schieferterrassen Auslese</b>		<b>2019</b>	<b>78.00</b>
Familie Löwenstein, Deutschland			
<b>Wachheimer Auslese</b>		<b>2017</b>	<b>58.00</b>
Familie Bürklin, Deutschland			

### **Süsser Sherry und Likör und Portweine**

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

## 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
- Ice Macchiato (kalt)	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, 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°	2cl	6.50
- Perossi Bitter	29°	2cl	8.50

## 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
- Am Chef sin Gin, Turicum Gin Lab	45°	4 cl	13.50

# 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.

