

Desserts:

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

- Apfel/ Ingwer/ Mandeln 16.50
Apfel- Mousse/ Mandel- Biskuite/ Apfel-Ingwer-Perlen
Apfel-Aronia-Sorbet

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

Mini Dessert

- Birnen-Tiramisu 7.00
Löffel- Biskuite/ Birnen aus Teufen/ Birnen- Dip

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/Vanilleglace

- Caramelchöpfli 9.50
Rahm

- „Öpfelchüechli“
mit Vanille-Sauce und Zimt- Zucker

gross	13.50
klein	11.50

- Vermicelles	mit Rahm	9.50
abgeschmecktes Maronenpüree	mit Glace	13.50

Glace/ Sorbet

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

Sorbets mit Alkohol

-Orangen- Kräuter	Gross	13.00
Orangenlikör, Weingut Steiner Dättlikon	Klein	9.00
-Quitte	Gross	13.00
Quitten- Likör	Klein	9.00
-Apfel- Aronia	Gross	13.00
Compleo Gin, Staatskellerei Zürich	Klein	9.00
-Sorbet mit Schaumwein	Gross	13.50
Sorbet nach Wahl	Klein	9.50

Hausgemachten- Sorbet's und Glace's

Sorbet:	Apfel- Aronia	Glace:	Vanille
	Quitte		Schokolade
	Orangen- Kräuter		Mokka- Baileys
	Himbeere		Pfefferminz
	Sanddorn		Brennnessel
			Maroni- Caramel

1 Kugel 5.00

+ Rahm 1.50

<u>Süssweine</u>			37.5 dl
Goldtröpfli		2020	59.00
Weingut Schloss Teufen			
Dolce Vita		2021	65.00
Weingut Lienhard, Teufen			
Schlitzohr		2023	49.50
Rii Wii, Teufen			
Liebling, Trockenbeere	50cl	2021	60.00
Weingut Schwarz, Freienstein		5cl	10.00
Hell Drop		2018	63.50
Weingut Neukom, Wil ZH		5cl	12.00
Sweet Heart	50cl	2018	66.00
Weingut Steiner, Dättlikon			
Tschida Beerenauslese		2017	65.50
Österreich			
Grüner Veltliner Eiswein		2022	80.00
Schloss Gobelsburg, Österreich			
Schieferterrassen Auslese		2019	78.00
Familie Löwenstein, Deutschland			
Wachheimer Auslese		2017	58.00
Familie Bürklin, Deutschland			
<u>Süsser Sherry und Likör und Portweine</u>			
Pedro Ximenez, Colosia		2 cl	9.50
Spanien			
VIB		4cl	8.00
Weingut Baur, Berg am Irchel			
Steiners Likörwein		4 cl	7.50
Weingut Steiner, Dättlikon			
Quinta de la Rosa (rot)		4 cl	8.50
Quinta de la Rosa, Portugal			
Quinta de la Rosa (weiss)		4 cl	8.50
Quinta de la Rosa, Portugal			
Coruja		4cl	7.00
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
- 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

Rum

- Rum Diplomatico	40°	2 cl	15.00
- Rum Single Cask, Fass #5, Orator Pfungen	43°	2 cl	14.00
- Rum Millionario, 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
- 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

- Âge du Fruit 10 Carats	41°	2cl	18.50
- 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
- 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 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.

