

## Kanada Dessert

Blaubeere | Pekannuss | Sauerrahm 17.50  
Brownie | Mousse | Whisky Gelee | Sauerrahm Glace

Waffel | Beeren | Ahorn 17.50  
Waffel | Beeren Kompott | Fichten Glace

Tannen | Cranberry | Waldboden 17.50  
Tannen Parfait | Cranberry Kompott | weisses Schokoladengel

## Pratum Dessert

Käse Auswahl von Rolf Beeler 19.50  
Chutneys | Birnenbrot | Panforte | Feigen-Nuss-Brot | Kümmel Brätzeli

## Mini Dessert

Mini Mille-feuilles 9.00  
Erdbeeren | Vanillecrème

## Dessert Tapas

Kleine Desserts, lassen Sie sich überraschen von unserer Patisserie.

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

## Pratum Glace | Sorbet

«Dänemark» gross 14.50

Vanilleglace | Schokoladensauce | Rahm klein 11.50

Eiskaffee «Wyberg» 12.50

aufgeschlagener Eiskaffee mit Likör und Rahm nach Hausrezept

## Sorbets mit Alkohol

Sanddorn gross 14.50

Holunderblütenlikör klein 11.50

Quitten gross 14.50

Quittenlikör klein 11.50

Apfel Aronia gross 14.50

Compleo Gin, Staatskellerei Zürich klein 11.50

Sorbet mit Schaumwein gross 14.50

Sorbet nach Wahl klein 11.50

## Hausgemachte Sorbets und Glaces

### Sorbet:

Apfel Aronia | Quitte | Orangen Kräuter | Sanddorn | Erdbeere Waldmeister

### Glace:

Vanille | Schokolade | Mokka Baileys | Pfefferminz | Tonkabohne | Fichten

1 Kugel 5.50

Rahm 1.50

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

## Süsser Sherry und Likör und Portweine

<b>Pedro Ximenez, Colosia</b>		2 cl	9.50
Spanien			
<b>VIB</b>		4 cl	8.00
Weingut Baur, Berg am Irchel			
<b>Steiners Likörwein</b>		4 cl	7.50
Weingut Steiner, Dättlikon			
<b>Quinta de la Rosa (rot)</b>		4 cl	8.50
Quinta de la Rosa, Portugal			
<b>Quinta de la Rosa (weiss)</b>		4 cl	8.50
Quinta de la Rosa, Portugal			

## 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°	2 cl	6.50
Perossi Bitter	29°	2 cl	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
Der rote Geist	40°	2 cl	9.50

### 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

### Whisky

Tsyri, Zürcher Lowland Whiskey, Hans Erismann	40°	4 cl	12.50
Chivas Regal	43°	4 cl	12.50
Mannochmore Single Malt Scotch Whiskey 15 Years	53.5°	4 cl	32.00

## Cognac | Brandy | Armagnac

Âge du Fruit 10 Carats	41°	2 cl	18.50
Hennessy X.O.	40°	2 cl	19.50
Cognac Park VSOP	40°	2 cl	10.00
Baron Sigognac, Armagnac	40°	2 cl	10.00
Brandy, Steiner Dättlikon	40°	2 cl	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 Gordien	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

## Kaffee

Kaffee Crème	6.50
Milchkaffee	7.00
Kaffee Mélange	7.50
Espresso	6.50
Doppelter Espresso	7.00
Ristretto	6.50
Cappuccino	8.00
Latte Macchiato	8.50
Ice Macchiato (kalt)	8.50

## Kaffee mit Alkohol

Corretto	8.50
Kaffee Sprutz, Espresso mit Cognac	8.50

## Kaffee Spezialitäten

Kaffee Maison (Hausmischung   Schlagrahm)	13.00
Kaffee Baileys (Baileys   Schlagrahm)	13.00
Wiener Kaffee (Vanilleglace   Schlagrahm)	13.00
Irish-Coffee (Irish-Whiskey   Schlagrahm)	15.00
Golden Eye (Doppelter Espresso Macchiato   Eierlikör)	15.00
Kaffee Amaretto (Amaretto   Schlagrahm)	13.00
Affogato (Vanilleglace   Espresso   Schlagrahm)	13.00

## 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 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.

