



Digestives

Grappa

| | | | |
|---------------------------|-----|------|-------|
| Amarone, Villa Girardi | 43° | 2 cl | 10.50 |
| Brunello, Monovitigno | 41° | 2 cl | 10.50 |
| Chardonnay, Delea | 43° | 2 cl | 10.50 |
| Moscato, Delea | 43° | 2 cl | 10.50 |
| Nonino Riserva Prosecco | 41° | 2 cl | 13.50 |
| Nonino Riserva 8 years | 43° | 2 cl | 16.00 |
| Scarpa Barrique di Poli | 40° | 2 cl | 10.50 |
| Poli Barrique 1997 | 55° | 2 cl | 23.00 |
| Berta Elisi | 43° | 2 cl | 13.00 |
| Tignanello | 41° | 2 cl | 18.00 |
| Gaja Sperss | 43° | 2 cl | 18.00 |
| Affinata in Bottida Porto | 42° | 2 cl | 22.00 |

Edelbrände

| | | | |
|--------------------------------|-----|------|-------|
| Vieille Prune, Morin | 41° | 2 cl | 9.50 |
| Vieille Prune, Coeur du Breuil | 41° | 2 cl | 15.50 |
| Berner Rosen, Ruedi Käser | 40° | 2 cl | 9.00 |
| Heubrand Schnaps, Ruedi Käser | 40° | 2 cl | 9.00 |
| Schlehdornbrand, Ruedi Käser | 40° | 2 cl | 10.50 |
| Schokoladengeist, Ruedi Käser | 40° | 2 cl | 10.50 |
| Vielle Poire Williams, Studer | 36° | 2 cl | 10.50 |
| Kirsch Fassbind Sélection | 43° | 2 cl | 9.50 |
| Truttiker Quitten | 41° | 2 cl | 9.00 |
| Himbeergeist Schladerer | 42° | 2 cl | 8.50 |
| Williams Morand | 43° | 2 cl | 8.00 |

Calvados

| | | | |
|------------------------------------|-----|------|-------|
| Calvados Morin VSOP | 40° | 2 cl | 8.50 |
| Calvados 15 ans, Château du Breuil | 41° | 2 cl | 15.50 |

Cognac

| | | | |
|---------------------|-----|------|-------|
| Rémy Martin VSOP | 40° | 2 cl | 9.50 |
| Baron Otard VSOP | 40° | 2 cl | 9.50 |
| Davidoff, Classic | 40° | 2 cl | 28.00 |
| Remy Martin XO | 40° | 2 cl | 28.00 |
| Baron Otard XO Gold | 40° | 2 cl | 22.00 |
| Meukow XO | 40° | 2 cl | 28.00 |
| Martell Cordon Bleu | 40° | 2 cl | 19.00 |

Armagnac

| | | | |
|------------------------|-----|------|-------|
| Bas Armagnac du Prada | 43° | 2 cl | 13.00 |
| Ferte de Partenay 1989 | 40° | 2 cl | 18.50 |

Verlangen Sie bitte auch unsere Whisky- und Rumkarte

Preise in Schweizer Franken & inkl. 7.7% MwSt



Dessert

| | |
|--|-------|
| Zitrusfrucht Potpourri im Zimtcrêpe mit Mandarinen Estragon Sorbet | 14.00 |
| Festlicher Brownie lauwarm Mit Zimtschaum und Tonkabohnenglace | 15.50 |
| Quitten Tartelette mit Meringues und Sauerrahmglace | 14.50 |
| Zartbitter Schokoladenmousse mit Schokolade vom Vallée du Rhône | 14.00 |
| Gerührter Rössli Eiskaffee mit Espresso etwas Amaretto und knusprigem Mandel Tuile | 13.50 |
| Karussell von frischen Früchten | 12.50 |
| Caramelköpflì mit Rahm und Früchtégarnitur | 9.80 |
| Marsala-Sabayon mit Vanilleglace | 12.50 |
| Gebrannte Crème überkrustet mit Williamsbirne und Vanilleglace | 12.50 |
| Zwetschgensorbet mit Vieille Prune | 14.00 |
| Exoticsorbet für Diabetiker | 6.00 |

Klein aber fein

Die Erfrischung nach dem Essen

| | |
|---|------|
| 1 Kugel Passionsfruchtsorbet mit einem Schuss Prosecco | 7.50 |
|---|------|

Unsere Sorbets

| | |
|--|------|
| Passionsfrucht, Zitronen, Zwetschgen und Saisonale | 3.80 |
|--|------|

Unsere Rahmglaces

| | |
|--|------|
| Pistache, Stracciatella, Chocolat, Walnuss | 3.80 |
|--|------|

Käse

| | |
|--|-------|
| Blue Stilton (englischer Blauschimmelkäse) mit einem Glas Portwein | 19.50 |
| Käseauswahl vom Wagen | 15.00 |