

Desserts

Coupe Romanoff
Frische Erdbeeren mit Vanilleglace, Rahm und Brezeli 12.50

Eingelegte Kirschen im Bündner Röteli
mit Vanille-Glacé im Rotweinglas serviert 12.00

Hausgemachtes Karamellköpfli mit Rahm 9.00

Kleines Panna Cotta
mit Waldbeerenkompott und Streusel 9.80

Desserts

Hausgemachter Eiskaffee mit Schlagrahm 12.50
und Hüppe garniert ½ Portion 9.50
Auf Wunsch mit einem Schuss Baileys oder Amaretto separat 3.00

Saftige Zitronen-Tarte auf Erdbeercoullis 12.00

Kuchen von dreierlei Schokolade auf knusprigem Boden
mit marinierten Orangenfilets 13.50

Dazu empfehlen wir ein kühles Glas Süsswein:



Tokaji Aszu 5 Puttonyos Royal Blue-Red Label
The Royal Tokaji Wine Company, Tokaj, Ungarn

*Der Tokajier Wein schlechthin von der Royal Tokaji Wine Company.
Der Weinberg Nyulaszo von Royal Tokaj ist der Massstab für Qualität in
Ungarn. Wie in allen Aszú Weinen sind die drei Rebsorten Furmint,
Lindenblättriger und Muscat de Lunel enthalten. Die Merkmale sind eine
lebendige Farbe mit Honig-Aprikosen und Orangenschalen Aromen.
Ein wahrer Genuss.*

½ dl

8.00

Alle Preise in Schweizer Franken

Jersey Blue

mit Randen und Birne
Schwarzkümmel und Croutons

Jersey Blue ist ein Käse, welcher mit Rohmilch von Jersey-Kühen von Willi Schmid in Lichtensteig SG zu einem der beliebtesten Schweizer Blauschimmelkäse hergestellt wird.

Portion

15.00

Zum Käse empfehlen wir ein Glas



Wehrli's Weinkrone (Porto/Likörwein)

Elegante Düfte wie Weichselkirsche, Bittermandel, Zimtrinde und Nelke steigen in die Nase. Das eingebundene Holz wirkt im Abgang schokoladig, nussig und leicht nach geröstetem Kaffee.

½ dl

7.50

Alle Preise in Schweizer Franken