



**Der Kaffee wärmt die Seele,  
der Tee wärmt das Herz**



## **Kaffee und Tee**

### **Hauskaffee**

Orangenlikör, Kernobst mit Kaffee und Schlagrahm

13.00

### **Irish Coffee**

Irish Whisky mit starkem Kaffee und Schlagrahm

13.00

### **Wiener Eiskaffee**

Vanilleglace mit heissem Kaffee und Schlagrahm

13.00

## **Heissgetränke**

Kaffee, Espresso	5.00
Heisse Ovomaltine Dampferhitzt	5.00
Heisse Schokolade Dampferhitzt	5.00
Cappuccino Dampferhitzt	5.50
Latte Macchiato Dampferhitzt	6.50
Doppelter Espresso	7.50
Coretto Grappa	7.00

## **Teesorten von Twinings 5.00**

Exclusive Black	Pfefferminze	Früchte
Apfel-Zimt	<b>Orange-Zimt</b>	<b>Ginger-Lemon</b>
Green Tea	Green Tea Lemon	Green-Jasmin
<b>Rooibos</b>	Verbena	Kamille
Lindenblüten	Indian Chai	Fenchel
Hagenbutte	English Breakfast	<b>Organgenblüten</b>

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST

## **Das Dessert, der Höhepunkt jeder Mahlzeit**

### **Grand Marnierparfait mit Rahm**

9.00

### **Hausgemachtes Tiramisu**

9.00

### **Caramelköppli hausgemacht mit Rahm**

9.00

### **Orangen-Ananassalat mit Zitronensorbet**

14.00      Klein 9.00

### **Kleine Cremeschnitte mit Rahm**

4.50

## **Ein Glas roter oder weisser Süsswein**

### **Brachetto Anthos passito 2016 Matteo Correggia Italien rot**

1dl 13.00      3.75dl 35.00

Süsse Rotwein-Freuden, die Krönung eines grossartigen Weinabends

### **Nadler Honey Österreich weiss**

1dl 13.00      3.75dl 35.00

Strohgelbe Farbe; Exotik- Fruchtnase, zarte Maracujaanklänge gepaart mit etwas Ananas; süß mit pikanter Säure und tollem Fruchtschmelz; klingt auf eingelegte Marillen aus

## **Ein Portwein**

### **Porto Sandeman Tawny**

4cl      8.00

Karamellbraune Farbe, in der offenen Aromatik

1dl      15.00

Noten von Rosinen, Karamellbonbon und Trockenfrüchten, am Gaumen süss und voll mit komplexer, lang ausklingender Aromatik.

### **Grahams 20 Jahre**

4cl      14.00

Leicht rotbraun, mit einem angenehm duftenden Geruch nach

1dl      25.00

getrockneten Orangenschalen. Auf dem Gaumen intensiver Nussgeschmack harmonisch ausgeglichen mit frischen reifen Früchten, köstlich lang im Abgang.

### **Dessertteller für ZWEI**

Ein allerlei aus unserem Dessertangebot  
30.00

**Lauwarmer Schokoladenkuchen** mit Vanilleglace und Rahm  
11.00

### **I mag nümme**

Das kleine Dessert für den Gluscht  
Gwunderig was es ist? Wir verraten es nicht.  
6.00

### **Sechs Stutz Dessert 6.00**

Nougattorte mit Rahmtupf oder

Cassata mit Rahm oder

Vacherin Romanoff Eistorte mit Rahm (Erdbeer/Vanille)

### **Kugeln Glace oder Sorbet**

#### **Rahmglace**

Vanille, Schoggi, Kaffee, Erdbeer, Baumnuss  
Pfefferminz mit Schokosplittern

Schlagrahm plus 2.00

#### **Sorbet's**

Himbeere, Zwetschge, Zitrone, Mango, Passionsfrucht-Ananas  
Pro Kugel Fr. 4.50

Mit einen Schuss Schnaps plus 6.50 Franken  
Vodka, Williams, Prosecco, Bailys, Vielle Prune

## **Coupes**

**Alle Coupes sind auch klein erhältlich.**

### **Küss den Frosch**

Pfefferminzglace mit Schokosplittern, Meringuesstückli,  
Schokoladensauce, Rahm

13.00

### **Bananensplitt**

Vanilleglace, Banane, Mandelsplitter, Schokosauce, Rahm

14.00

### **Coupe Danmark**

Vanilleglace, Schokosauce, Rahm

13.00

**Ice Café** Gerührtes Caférahmglace mit Schlagrahm

12.00

### **Meringues Glace**

Wählen Sie 2 Kugeln Glace nach Wahl mit Rahm

14.00

Meringues mit Schlagrahm

10.00

### **Soft Ice**

Luftig gerührtes Rahmglace

Vanille, Kaffee, Erdbeer oder Schoggi

12.00