

Les spécialités du pâtissier

Gâteau au chocolat 19.00

Felchlin-Schokoladenkuchen mit
flüssigem Kern | Joghurt Glace

Tarte fine aux pommes et la glace vanille 19.00

Apfelkuchen | Vanille Glace

La myrtille

Weisser Schokoladenbrownie | Heidelbeere | 21.00
Buttercrumble

NOS GLACES

Vanille, Zimt, Kugel 5.00
Sauerrahm-Joghurt, Schokolade

Zitrone, Passionsfrucht, Mango

Les desserts traditionnels

Assiette de fromages	klein (3-4Stück)	20.00
Käseauswahl vom Wagen	gross (5-6 Stück)	26.00
Sorbet citron et vodka		14.50
Sorbet Vieille Prune		14.50
Café Glacé „Maison“		16.50
Traditionell zubereitetes Kaffee-Glace Mit Kirsch und Espresso		

Edeldestillate

4 cl

Brennerei Erismann, Bülach

Erismann Willams	12.00
Erismann Kirsch	12.00
Erismann Mirabelle	12.00
Erismann Himbeere	14.00

Von Etter, Zug

Etter Vieille Kirsch Barrique	14.00
Etter Vieille Quitte Barrique	14.00
Etter Zuger Kirsch	12.00

Brennerei Lipp, Maienfeld

Williams	14.00
Bündner Heu	14.00
Vieille Prune Réserve	16.00

Calvados

Calvados Morin	13.00
Calvados Château du Breuil 15 Ans d'Age	16.00

Brennerei Humbel

Roter Gravensteiner Apfelbrand 2019	18.00
Muscat Bleu Traubenbrand	18.00

Kurt Angerer

Marillenbrand 18 Jahre	26.00
------------------------	-------

Bentele Genuss

Subira Birnenbrand	18.00
--------------------	-------

Cognac

4 cl

Hennessy X.O.	22.00
Hennessy V.S	16.00

Grappa & Marc

4 cl

Grappa di Berta, Mombaruzzo

Grappa Berta Roccanivo

26.00

Grappa Berta Nibbio

17.00

Grappa di Nonino, Percoto

Grappa Antica Riserva 5 Years

16.00

Grappa Tignanello

16.00

Grappa Sassicaia

18.00

Ornellaia

Eligo dell'Ornellaia

14.00

Brennerei Humbel, Stetten

Marc Heida 2013

12.00

Brennerei Lipp, Maienfeld

Marc Grandioso

16.00

Single Malt Whisky

4 cl

Oban 14 Years

14.00

Gin & Vodka

4 cl

Lipp The Red Gin

13.00

Turicum Gin

13.00

Hendrik's Gin

13.00

London Curtains Dry Gin

13.00

Turicum Vodka

13.00

Grey Goose Vodka

13.00

Zusätze an Softgetränke wird ein Aufschlag von 5.00 CHF berechnet