



<b>Grappa</b>	<b>%</b>	<b>cl</b>	
Berta Unica (hell)	43	2	11.50
Berta Elisi (dunkel)	43	2	11.50
Marolo Amarone (dunkel)	43	2	12.00
<b>Cognac</b>			
Rémy Martin V. S. O. P	45	4	12.50
<b>Brandy</b>			
Carlos Primero	40	4	12.50
<b>Digestifs</b>			
Sambuca	20	2	7.50
Limoncello Amamalfi	28	4	7.50
Williamine	43	4	9.50
Baselbieter Kirsch	17	4	9.50
Appenzeller	29	4	9.50
Vieille Prune	40	4	10.50
<b>Calvados</b>			
Morin AOC Sélection	40	2	9.50
<b>Portwein</b>			
Taylor's 10	20	4	9.50
<b>Whisky Single Malts</b>			
Glenmorangie, 10 years	43	4	14.00
Oban, 14 years	43	4	17.00
Lagavulin 16 years	43	4	17.0



## **Desserts**

<b>Crème Brûlée</b>	<b>12.00</b>
<i>Crème brûlée</i>	
<i>Crème brûlée</i>	
<b>Piña Colada-Parfait mit Mango-Coulis</b>	<b>12.00</b>
<i>Parfait Piña Colada avec coulis de mangue</i>	
<i>Piña Colada parfait with mango coulis</i>	
<b>Dunkles und weißes Schokoladenmousse</b>	<b>12.00</b>
<i>Mousse au chocolat noir et blanc</i>	
<i>Black and white chocolate mousse</i>	
<b>Schokoladenfondant mit Vanilleglace</b>	<b>14.00</b>
<i>Fondant au chocolat avec une glace à la vanille</i>	
<i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	
<b>Hausgemachte Cantucci mit Vin Santo</b>	<b>12.50</b>
<i>Cantucci fait maison avec Vin Santo del Chianti Classico</i>	
<i>Homemade Cantucci with Vin Santo del Chianti Classico</i>	
<b>Café Gourmand</b>	<b>14.00</b>
<i>Kaffee oder Espresso mit einer Dessertvariation</i>	
<i>Café ou espresso avec une variation de dessert</i>	
<i>Coffee or espresso with a variation of desserts</i>	