

Saison-Dessert

für e Gluscht Dessert

Weisses Tobleronemousse mit erfrischender Passionsfruchtsauce	Fr. 9.50	Fr. 12.50
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	Fr. 9.50	Fr. 12.50
Coupe Nesselrode mit Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm	Fr. 9.50	Fr. 12.50
Aprikosensorbet mit Abricotine	Fr. 7.50	Fr. 9.50
Birnen-Split (Frische Birne mit Haselnussglace, Birnensorbet, Mandelsplitter, Schoggisauce und Nidle)	Fr. 7.50	Fr. 9.50

Hausgemachte Desserts können Gelatine und Spuren von Alkohol enthalten

Klassiker

Meringue mit Rahm	Fr. 7.00	Fr. 9.00
Meringue mit Rahm und 2 Kugeln Glace zur Wahl	Fr. 9.00	Fr. 11.00

dazu empfehlen wir...

Vieille Poire Liqueur Räber	32 Vol%	2 cl 9.50
Vieil Abricotine Barrique Fassbind	41 Vol%	2 cl 9.50

Kaffee, Tee, Schnäpsli

Latte Macchiato und Co.

Ohne Alkohol

Latte Macchiato Espresso mit viel Milchschaum	5.00
Café Macchiato Espresso mit wenig Milchschaum	4.00
Wiener Kaffee Kaffee, Vanille-Glacé mit Schlagrahm	7.50
Kaffee/Espresso/Tee	4.00
Heisse Milch 2 dl (dampferhitzt)	3.40
Doppelter Espresso	5.50
Kaffee Mélange	5.30



Mit Alkohol

Chrono-Kafi mit Hausmischung und Schlagrahm	7.50
Chlepfschitt Hagebuttentee mit Pflümli	5.50
Kafi Baileys mit Bailey's und Schlagrahm	7.50
Sängerkafi mit Amaretto und Schlagrahm	7.50
Es süesses Tröimli Heissi Schoggi mit Amaretto und Rahm	8.50
Tee Rum/Tee Wein	5.00
Schwarztee mit Calvados	5.50

Schnäpsli

	Vol-%	2 cl	4 cl
Div. klare Schnäpsli	37.5—40	4.50	7.50
Vieille Poire/Prune Liqueur Räber	32-40	9.50	14.50
Vieil Abricotine Fassbind	41	9.50	14.50
Vieille Prune Morin	40	5.50	8.50
Marc de Bourgogne Morin	40	5.00	8.00
Grappa diverse Sorten	40-41.5	6.00 - 9.50	14.50
Rémy Martin Cognac	37.5	7.50	11.50
Whisky	37.50-40		9.50