

*benvenuti*

# **Dessert**

# Mini Bar

WHISKEY UND EDELBRAND | 2 cl | 4 cl

<b>Jameson</b> Irish Whiskey 40 % Vol.	14.00
<b>Säntis Malt «Himmelberg»</b> Swiss Alpine Whiskey 43 % Vol.	15.00
<b>Vielle Prune</b> Reserve Pflaumen und Dörripflaumen, Lipp, Maienfeld, 38.5 % Vol.	12.00   22.00
<b>Vielle Williams</b> Grand Reserve Birken-Dörribirnen, Lipp, Maienfeld, 38.5 % Vol.	15.00   26.00

## GRAPPA | 2 cl | 4 cl

<b>Berta</b> Barbera, Nebbiolo, Cabernet Elisi, Toscana, 43 % vol.	8.00   14.00
<b>Brunello di Montalcino</b> Mastrojanni, Toscana Montalcino, 42 % Vol.	9.00   16.00
<b>Barolo for Friends "5"</b> Marolo, Piemont, 42% Vol.	9.00   16.00
<b>Henri</b> Grand Marc Pinot Noir, Lipp, Maienfeld, Schweiz, 38.5 % Vol.	8.00   14.00
<b>Vieux Marc</b> 2003 Pinot Noir, Gantenbein, Fläsch, Schweiz, 40 % Vol.	16.00   29.00

## BITTER UND LIKÖR | 4 cl

<b>Amaretto Disaronno</b> 28% vol.	8.00
<b>Averna, Ramazotti</b> 28% vol.	8.00
<b>Appenzeller Alpenbitter</b> 29% vol.	7.50
<b>Limoncello</b> 32% vol.	8.00
aus Sizilien (vom Fass, Metzgergasse, St.Gallen)	
<b>Frangelico</b> 20% vol.	8.00
Haselnusslikör aus dem Piemont	



## Kaffee

<b>Caffè Crema</b>	4.90
<b>Caffè Latte</b> Schale	5.70
<b>Cappuccino</b>	5.70
<b>Caffè Freddo</b>	6.00
<b>Caffè Baileys</b>	7.50
<b>Espresso / Ristretto</b>	4.90
<b>Espresso Corretto</b>	7.50
<b>Espresso Doppio</b>	6.00
<b>Espresso Macchiato</b>	5.10
<b>Latte Macchiato</b>	6.90

## Ovi / Schoggi

<b>Ovi / Schoggi</b> warm oder kalt	5.50
-------------------------------------	------

UNSERE MILCH KOMMT AUS APPENZELL.

Teeportion  
in der Kanne  
1 L | 9.00

# Tee

<b>Earl Grey</b>	5.50
<b>Rooibos Lynn</b>	
<b>Rooibos Vanille</b>	
<b>Yasmin</b>	
<b>Grüntee „Sencha Fuji“</b>	
<b>Früchtete</b>	
<b>Frischer Minze Tee</b>	30 cl   5.50 50 cl   8.50
<b>Frischer Ingwer-Zitronengras Tee</b>	30 cl   6.00 50 cl   9.00
mit Honig aus der Region	
<b>Chai Latte</b> hausgemacht	7.00

UNSER TEE IST BIO & KOMMT VON DER TEE-ZEIT  
IN WEINFELDEN & L'ART DU THÉ AUS LUZERN.

# Dessert

<b>Seelenschmeichler</b> zum Teilen geeignet drei verschiedene Desserts	16.50
<b>Panna Cotta</b> saisonal (wir verwenden agar-agar)	9.50
<b>Toblerone-Schokoladenmousse</b>	12.00
<b>Schokoladenküchlein</b> mit flüssigem Kern ( <i>min. 15 min Backzeit</i> ) wähle dazu eine Kugel Glace deiner Wahl (ohne Glace: 9.50)	14.50
<b>Tiramisù Classico</b>	12.00

## NUR ETWAS KLEINES ZUM NASCHEN ?

<b>Amaretti</b> gefüllt mit herzhafter Schokolade	5.50
<b>Brownie</b> unser Klassiker mit Nüssen	6.50
<b>Desserts als Kleinformat im Glas</b>	5.50
<b>Glace</b> nach Saison, pro Kugel	3.50
<b>Mohnkuchen</b> unser saftiger Liebling	6.50
<b>Pastel de Nata</b> Blätterteigtörtchen, Rezept nach portugiesischer Art	6.50
<b>Schokokugel</b> (vegan) mit Kokosflocken umhüllt	5.50

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.  
Alle Preise verstehen sich in CHF & inkl. 7.7% MwSt.**

