

benvenuti

Dessert

Dessert

NUR ETWAS KLEINES ZUM NASCHEN ?

Pana Cotta im weckglas ☹️ 7.50
serviert mit saisonalem Topping

Schokoladenküchlein 9.50
mit flüssigem Kern (min. 15 min Backzeit)
wähle dazu eine Kugel Glace* deiner Wahl 14.50

Tiramisu classico im Weckglas 7.50

Toblerone-Schokoladenmousse im weckglas 7.50

Amaretti ☹️ 5.50
gefüllt mit herzhafter Schokolade

Brownie 6.50
unser Klassiker mit Nüssen
mit Sauerrahm-Glace 11.50

hausgemachtes Glace nach Saison, pro Kugel 5.00
*deine Gastgeber*innen informieren dich gerne darüber

Mohnkuchen ☹️ 6.50
unser saftiger Liebling

Pastel de Nata 6.50
Blätterteigtörtchen mit Vanillecrème gefüllt
Rezept nach portugiesischer Art

Bananen-Schokoladen-Muffin ☹️ ☹️ 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. 8.1% MwSt.

Kaffee



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

Ovi / Schoggi

Ovi / Schoggi warm oder kalt	5.50
-------------------------------------	------

Tee

Earl Grey	5.50
Griechischer Bergtee m. Orange	
Rooibos Vanille	
Verveine	
Grüntee	
Glückspilz Früchtetee	
Frischer Minze Tee	30 cl 5.50 50 cl 8.50
Frischer Ingwer-Zitronengras Tee	30 cl 6.00 mit Toggenburger Honig 50 cl 9.00
Chai Latte hausgemacht	7.00

UNSERE MILCH KOMMT AUS APPENZEL.

UNSER TEE IST BIO & KOMMT VON DER TEE-ZEIT
IN WEINFELDEN.

Mini Bar

WHISKEY UND EDELBRAND | 2 cl | 4 cl

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

GRAPPA | 2 cl | 4 cl

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

BITTER UND LIKÖR | 4 cl

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

