

benvenuti

Dessert

Mini Bar

WHISKEY UND EDELBRAND | 2 cl | 4 cl

Clanelish 14 years Coastal Highland, Single Malt Scotch, 46 % Vol.	9.00 16.00
Glenfiddich 15 years Valley of the Deer, Matured in Sherry Oak, 40 % Vol.	9.00 16.00
Säntis Malt «Himmelberg» Swiss Alpine Whiskey 43 % Vol.	7.00 13.00
The Heach Single Malt Whiskey, Cask Strength, 58 % Vol.	8.00 14.00
Vieille Prune Reserve Pflaumen-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

Yellow Spot 12 years 8.00 | 14.00
Single Pot Still Irish, 46 % Vol.

Z'Graggen «Bergsturz» 10 years 8.00 | 14.00
Swiss Single Malt Whiskey 40 % Vol.

GRAPPA | 2 cl | 4 cl

Berta Barbera, Nebbiolo, Cabernet 8.00 | 14.00
Elisi, Toscana, 43 % vol.

Henri Grand Marc 8.00 | 14.00
Pinot Noir, Lipp, Maienfeld, Schweiz, 38.5 % Vol.

Sangiovetto 8.00 | 14.00
Castellare, Toscana Centrale, 44 % vol.

Brunello di Montalcino 9.00 | 16.00
Mastrojanni, Toscana Montalcino, 42 % Vol.

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. 8.00

aus Sizilien (vom Fass, Metzgergasse, St.Gallen)

Frangelico 20% vol. 8.00

mit
Hafermilch
+0.50

Kaffee

Caffè Crema	4.90
Caffè Freddo	6.00
Caffè Latte Schale	5.70
Cappuccino	5.70
Espresso / Ristretto	4.90
Espresso Corretto	7.50
Espresso Macchiato	5.10
Espresso Doppio	6.00
Latte Macchiato	6.90
Latte Macchiato mit Baileys	8.50
Latte Macchiato mit Amaretto	8.50

Ovi / Schoggi

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

UNSERE MILCH KOMMT AUS APPENZELL.

Tee

Citronelle		5.50
Earl Grey		
Rooibos Lynn		
Rooibos Vanille		
Yasmin		
Grüntee „Sencha Fuji“		
Früchtete		
Frischer Minze Tee	30 cl 5.50 50 cl 8.00	
Frischer Ingwer-Zitronengras Tee mit Honig	30 cl 6.00 50 cl 9.00	
Chai Latte hausgemacht		7.00

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

Dessert

Seelenschmeichler zum Teilen geeignet drei verschiedene Desserts	16.50
Panna Cotta saisonal (wir verwenden agar-agar)	9.50
Toblerone-Schokoladenmousse	als Portion 12.00 eine Nocke 6.50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern (<i>min. 15 min Backzeit</i>) wähle dazu eine Kugel Glace deiner Wahl (ohne Glace: 9.50)	14.50
Tiramisù Classico	12.00

NUR ETWAS KLEINES ZUM NASCHEN ?

Amaretti 5.50
gefüllt mit herzhafter Schokolade

Brownie 6.50
unser Klassiker mit Nüssen

Desserts als Kleinformat im Glas ab 5.50
je nach Angebot in der Vitrine
(Schokoladenmousse, Panna Cotta, Tiramisù, etc.)

Glace nach Saison, 1 Kugel 3.50

Schokokugel (vegan) 5.50
mit Kokosflocken umhüllt

Vin Santo del Chianti Classico 4cl | 7.50

**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.**

