

benvenuti

Dessert

Mini Bar

WHISKEY UND EDELBRAND | 2 cl | 4 cl

Cragganmore 12 years Single Malt, Schottland Speyside, 40 % Vol.	8.00 14.00
Säntis Malt «Himmelberg» Swiss Alpine Whiskey 43 % Vol.	7.00 13.00
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
Z'Graggen «Bergsturz» 10 years Swiss Single Malt Whiskey 40 % Vol.	8.00 14.00

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
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.	7.00
Averna, Ramazotti 28% vol.	7.00
Appenzeller Alpenbitter 29% vol.	7.00
Limoncello 32% vol.	7.00
aus Sizilien (vom Fass, Metzgergasse, St.Gallen)	
Frangelico 20% vol.	7.00
Haselnusslikör aus dem Piemont	



Kaffee

Caffè Crema	4.70
Caffè Latte Schale	5.50
Cappuccino	5.50
Caffè Freddo	6.00
Caffè Baileys	7.50
Espresso / Ristretto	4.50
Espresso Corretto	7.50
Espresso Doppio	6.00
Espresso Macchiato	4.90
Latte Macchiato	6.00

Ovi / Schoggi

Ovi / Schoggi warm oder kalt	4.90
-------------------------------------	------

UNSERE MILCH KOMMT AUS APPENZELL.

Teeportion
in der Kanne
1 L | 9.00

Tee

Earl Grey	4.90
Rooibos Lynn	
Rooibos Vanille	
Yasmin	
Grüntee „Sencha Fuji“	
Früchtete	
Frischer Minze Tee	30 cl 5.50 50 cl 8.50
Frischer Ingwer-Zitronengras Tee	30 cl 6.00 50 cl 9.00
mit Honig aus der Region	
Chai Latte hausgemacht	6.00

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

Dessert

Seelenschmeichler drei verschiedene Desserts	14.50
Panna Cotta saisonal (wir verwenden agar-agar)	9.50
Toblerone-Schokoladenmousse	10.50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern (<i>min. 15 min Backzeit</i>) wähle dazu eine Kugel Glace deiner Wahl (ohne Glace: 9.50)	12.50
Tiramisù Classico	10.50

NUR ETWAS KLEINES ZUM NASCHEN ?

Amaretti gefüllt mit herzhafter Schokolade	5.50
Kuchen Brownie oder Mohnkuchen	5.50
Pastel de Nata Blätterteigtörtchen, Rezept nach portugiesischer Art	5.50
Schokokugel (vegan) mit Kokosflocken umhüllt	5.50
Desserts als Kleinformat im Glas je nach Angebot (z-B. Schokoladenmousse, Panna Cotta, Tiramisù, etc.)	4.50

**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.**

