Brände

Unsere Lieblings-Klaren	***Vol%***	***2cl***
Prinz Alte Marille		
Fruchtig-milder Brand, gelagert in Steingut und Eichenfässern		
Feinbrennerei Prinz, Hörbranz / Österreich	41%	5.90
Williamine Morand		
Klarer Edelbrand aus dem sonnenverwöhnten Rhône-Gebiet		
Distillerie Louis Morand, Kanton Wallis / Schweiz	43%	7.50
Etter Zuger Kirsch		
Fruchtig-eleganter Klassiker aus verschiedenen Kirschsorten		
Etter Söhne AG, Kanton Zug / Schweiz	41%	7.90
Etter Vieille Prune / Altes Pflümli		
Im Barrique-Holzfass ausgebaut		
Etter Söhne AG, Kanton Zug / Schweiz	41%	7.90

Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei		***2cl***
„Premium"-Brände, über Gold destilliert:		
Himbeergeist	43%	4.30
Schwarzwälder Kirschwasser	43%	4.30
Badischer Obstbrand	40%	4.30
Williams Christ Birne	40%	4.30
Edles Fass Haselnuss - barrique	40%	6.50

Klassiker		***2cl***
Bärwurz oder Blutwurz		
Hausbrennerei Penninger aus dem Bayerischen Wald	40%	4.30
Aalborg Linie-Aquavit	45%	4.30
Wodka Absolut	40%	4.30
Bombay Sapphire Gin	47%	4.90
Granit Bavarian Gin	42%	5.90
Havana Club 3 anos Rum	40%	4.30
Havana Club 7 anos Rum	40%	5.90
Ron Zacapa Sistema Solera 23	40%	7.90

...als Longdrink mit Saft oder Softdrink +3.50

Für süße Versuchungen...

...bitte aufklappen

Hausgemachte

Kuchen & Torten...

...finden Sie in unserer Vitrine

Für Informationen zu den Allergenen verlangen Sie bitte unsere Allergenen-Mappe vom Service -Team.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.

Desserts & Digestifs

mit original Schweizer Schoggi & Liebe

Digestifs

Liköre & Bitter	***Vol%***	***2cl***
Apotheke - unser perfekter Digestif, Haus-Kräutermixtur aus Martini Rosso, Angostura-Bitter, Pfeffer-minz-Likör und Fernet Branca - hilft garantiert gegen jedes Völle-Gefühl :-)		4.90
Braulio - Amaro Alpino Hochqualitativer Likör aus luftgetrockneten Alpenkräutern, bekömmlich, aber sehr gut für den Magen - 4cl	21%	6.50
Jägermeister	35%	4.30
Fernet Branca	45%	4.60
Eierlikör	14%	4.30
Bailey'smit Eis	17%	4.50
Ramazzotti mit Eis und Zitrone - 4cl	30%	5.50

Unsere Grappe		***2cl***
Bocchino „Sigillo Nero" -Piemont, barrique	40%	5.50
Nonino 41° Tradizione - Friaul, glasklar	41%	6.70
Berta „Tre Soli Tre" Piemont, 8 Jahre im Barrique ausgebaut	45%	9.90

Weinbrand		***2cl***
Remy Martin - Cognac VSOP	40%	6.50

Whisky / Whiskey		***4cl***
Jack Daniels - Bourbon	40%	6.90
Glenfiddich Solera Reserve – 15 years, Single Malt	40%	7.90
Lagavulin - 16 years, Islay Single Malt	42%	9.90

Desserts

...bitte fragen Sie auch nach unseren
wechselnden Wochendesserts...

Tonkabohnen-Panna Cotta
mit Zitronensorbet, marinierten Erdbeeren und
und Schweizer Schoggi-Chip 8.30

Schweizer Schoggi-Traum
Mousse au Chocolat & Toblerone-Eisparfait
mit marinierten Erdbeeren 9.60

Dreierlei Sorbets (vegan)
mit frischen Früchten 7.90

Kick It
Espresso mit kleiner Kugel Vanilleeis 4.90

Sekt-Sorbet
1 Kugel Sorbet (Zitrone, Cassis oder Maracuja)
aufgefüllt mit Jahrgangssekt 5.90

Unser Bezug zur Schweiz:

Wir verwenden für unsere Desserts ausschließlich Schweizer Couverture von der Schweizer Manufaktur „Carma". Verwendet werden nur beste Grundprodukte:
Kakao aus streng zertifiziertem Anbau sowie Milch von Kühen, die im Sommer im Alpbetrieb in den Schweizer Bergen weiden.

Eisbecher

Coup Romanoff
Frische, marinierte Erdbeeren
mit Vanilleeiscrème und Sahne 7.90
...gerne auch als kleine Probierportion 5.90

Eierlikör-Becher
Vanille- und Stracciatellaeis mit Eierlikör & Sahne 7.90

Vitaminbombe
Viele frische Früchte
mit Vanille, Erdbeer- und Schoko-Eiscrème 7.90

Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis 6.30

Eis-Schoggi mit Vanille- und Schokoladeneis 6.30

Für unsere Kleinsten:
Eisflöckchen
1 Kugel Eis nach Wahl mit vielen bunten Smarties & Sahne 3.20

Unsere Eis-Auswahl:

Vanille
Schokolade
Walnuss
Stracciatella
Erdbeer-Sorbet
Zitronen-Sorbet (vegan)
Cassis-Sorbet (vegan)
Maracuja-Sorbet (vegan)

Preis pro Kugel 2.20
Preis pro Portion Sahne 1.10