

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 Kirscharten
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's mit 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

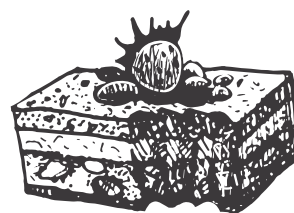
Sekt-Sorbet

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

