

Etwas Süßes zum Schluss

Geniessen Sie unsere hausgemachten
Desserts oder lassen Sie sich von unserer
reichhaltigen Käseauswahl inspirieren

Spezialitäten aus der Pâtisserie

Wenn für nichts mehr Platz ist.....

kleine Versucherli in die Mitte des Tisches

Delikatessen aus unserer Dessertkarte von uns zusammengestellt in kleinen Gläsern und Töpfchen

3 Stück: 16.00 5 Stück: 25.-

Schokolade und Crémiges

Dunkle Mousse au chocolat "Grand Cru Maracaibo"

mit Freiburger Doppelrahm, "am Tisch geschöpft "

19.50;

kleinere Portion 16.50

Bananensplit «ANDERS»

mit lauwarmem Schokoladenkuchen, und Sesam

18.- (15 Minuten Zubereitungszeit) kleinere Portion 15.50

Süßes für zwei.....

Quarksoufflé

mit Holunderblüten mariniertem Pfirsich mit Himbeeren und Weinbergpfirsichsorbet

ab 2 Personen, pro Person 22.- (15 Minuten Zubereitungszeit)

Früchte im Dessert

Aprikosen-Sauterne-Süppchen mit Milchschnitte

und Limetten-Thymianglacé

19.-

kleinere Portion 15.50

Gemischte Beeren mit Sauerrahmglacé

und Mandelkrokantgebäck

16.-

kleinere Portion 11.50-

Traditionelles

Pistazien-Hochfinanzkuchen mit Cassisbeeren
Steinfruchtsalat mit Quark-Zitronenmousse

18.50

kleinere Portion 15.50

Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Sorbet

19.50

kleinere Portion 16.50

Bourbon-Vanille Eiskaffee

mit Kaffeelikör und Honigpops

17.50

kleinere Portion 14.50

Coupe Dänemark

mit feiner hausgemachter Schoggisauce aus Felchlin Grand crû Couverture

17.50

kleinere Portion 14.50

Hausgemachte Rahmglace und Fruchtsorbets

mit Sesamkernwaffel (Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Angebot)

ab 9.–

Zuger Kirschtorte aus der Confiserie Meier, Zug

mit Kirschlufft serviert

14.50

Etwas Leichtes zur Verdauung „Verteilerli“

passendes Sorbet mit Breil Pur Gin,

mit Etter's und anderen Fruchtbränden,

mit Schaumwein

ab 18.00;

kleinere Portion ab 15.50

Ausgesuchte Käse vom Wagen

mit feinen Beilagen und Jahrgangs-Portwein

(Preis nach Aufwand)

Im Offenausschank

Château La Rame, Ste-Croix-du-Mont MO, 2012

Dieser Wein ist von einer aromatischen Intensität, nach gerösteten Mandeln und kandierten Früchten

1dl 10.50

Portweine/Südweine

Andresen white port 4cl 14.00

Andresen 1980 4cl 21.00

Sehr attraktiv, seidig, geprägt durch Aromen getrockneter Früchte, Noten von Tabak und Orangenschale.

Sehr langer Abgang, Awards: GOLD medals :- International Wine & Spirit Competition

Niepoort Colheita 2001 4cl 16.00

Colheita Ports sind Tawny Ports aus einer einzigen Ernte die mindestens 7 Jahre in Fässern lagern bevor sie in die Flasche abgefüllt werden.

Niepoort LBV 2007 4cl 15.00

Dies ist vielleicht der authentischste Portwein von Dirk van der Niepoort. Er selbst nennt den LBV den „jüngsten Bruder“ der Vintagefamilie, da die Herkunft der Trauben und die Vinifikationsmethoden ähnlich sind. Dieser Port wurde 4 Jahre in grossen Fässern 3020gereift und kann bereits sehr jung getrunken werden.

S.Leonardo 20 annos 4cl 19.00

Mário Braga, Herdeiros - Quinta do Mourão

Cockburns LBV 2000 4cl 14.00

Grahams crusted Port 4cl 14.00

Crusted Port ist eine spezielle Art des Portweins zwischen Ruby und Vintage. In Grossbritannien Tradition, bei uns nahezu unbekannt. Dieser Port kann ein Verschnitt (Blend) aus Trauben verschiedener guter Jahrgänge sein, die aber nicht die Qualität eines „echten Vintage“ erreichten, oder auch aus Trauben einer einzigen Ernte (Single Harvest) produziert werden. Er wird jung (nach max. 3 Jahren) aus den grossen Tanks ungefiltert in Flaschen abgefüllt, wo er ein Depot (Crust) bildet.

Cossart Gordon Madeira Bual 10 J 4cl 14.50

Cossart Gordon Madeira Bolheita 1996 4cl 13.00

Valfado, Jürg Biber Salgesch 4cl 14.00

„Valfado“ beruht auf einer portugiesischen Rezeptur die sich „Abafado“ nennt, daher auch die Adaption der Namensgebung. Die Idee zur Herstellung dieses Portweines beruht auf einer Notsituation. Denn die Frage lautete: was mache ich mit den Weinresten die bei Degustationen anfallen und den Zapfenweinen die retour kommen? Nun sammle ich diese und lasse sie anschliessend zu 65%igem Weinbrand brennen.

Anghelu Rujju 4cl 14.50

Eine Sonderstellung nimmt der Anghelu Rujju ein, ein dunkelroter Likörwein mit intensivem Bukett und einem Hauch von Früchten, Zimt und Walnuss, 18 % vol., ein sog. Dessert- und Meditationswein, der 5-10 Jahre in Eichenfässern reift.

Sherry Gonzalez Byass, Tio Pepe 4cl 7.50

Sherry Sandeman, medium dry 4cl 7.50

Harveys Bristol Cream Sherry 4cl 8.50

Rote Süssweine / Portweine

Banyuls
Les Clos de Paulilles
Domaine Rimage, Banyuls
5dl 2005 54,00

Portugal
Quinta da Eira Velha
Martinez Cassiot, Oporto
3,75dl 1992 95,00

Quinta da Vargellas
Fonseca Guimarens, Oporto
3,75dl 1995 89,00

Vintageport
Smith Woodhouse, Oporto
3,75dl 1994 148,00

Quinta Vale D. Maria
7,50dl 2007 97,00

Cockburn's, Oporto
Rarität; Milleniumsjahrgang 2000!
7,5dl 2000 138,-

Weisse Dessertweine

Luzern

Süsser

Ines und Thomas Bisang, Dagmarsellen 3.75dl 2014 70.00

Graubünden

Rheinriesling

Familien Liesch, Malans 3.75 2014 61.50

Gewürztraminer

Georg Fromm, Malans 3.75 2011 61.50

Lavaux

Elixir

Hammel SA, Rolle 3.75dl 2008 77.00

Wallis

Mitis Amigne de Vétroz

Jean-René Germanier, Vétroz 3.75dl 2012 55.00

Phlox

Louis Bovard, Cully 5dl 2012 81.00

Tessin

Vino da Meditazione

(Sémillon) Adriano Kaufmann, Beride 3.75dl 2009 78.00

Frankreich

Jurançon « Les Jardins de Babylone »

Petit Manseng, Domaine Didier Dagueneau 7.5dl 2010 148.50

Château Lafaurie-Peyraguey

1re cru Sauternes MC 3.75dl 1998 90.50

Château Guiraud MC

1re cru Sauternes 3.75dl 2004 98.80

Château de Malle MC

2^{ème} cru classé 7.5dl 2001 114.50

Château Doisy-Védrières MC

cru classé 7.5dl 2009 94.50

Deutschland

Mosel

Riesling Auslese Ürziger Würzgarten

Dr. Loosen, Bernkastel 3.75dl 2007 89.00

3,75dl 2000 95.00 Riesling Auslese Ürziger Würzgarten Goldkapsel
Dr. Loosen, Bernkastel 93 Pt. Wine Spectator

3,75dl 2002 78.00 Riesling Auslese, Wintricher Olgisberg
Reinhold Haart, Piesport
93 Punkte im Wine Spectator

3,75dl 1999 78.00 Riesling Spätlese Laurentiuslay
Nick Köwerich, Leiwen, Mosel

Österreich

Neusiedlersee

3,75dl 2011 72.50 Beereauslese Sämling 88
Johann Tschida, Illmitz

3,75dl 2001 78.00 Beereauslese Traminer
Johann Tschida, Illmitz

3,75dl 2011 72.50 Eiswein Gelber Muskateller
Johann Tschida, Illmitz

Italien

Piemont

7,5dl 2010 54.00 Moscato d'Asti

Veneto

3,75dl 2008 78.50 Torcolato
Maculan, Breganze

Ungarn

3,75dl 1993 93.00 Tokay Aszù, 6 Puttonyos
Baron Bornemisza, Selektion Lodovico Antinori

USA

Cent. Coast

3,75dl 1999 73.50 Orange Muscat
Claiborne & Churchill, San Luis Obispo

Neuseeland

3,75dl 2000 62.50 Riesling Auslese
Fromm Winery, Blenheim

7,5dl 2000 106.00