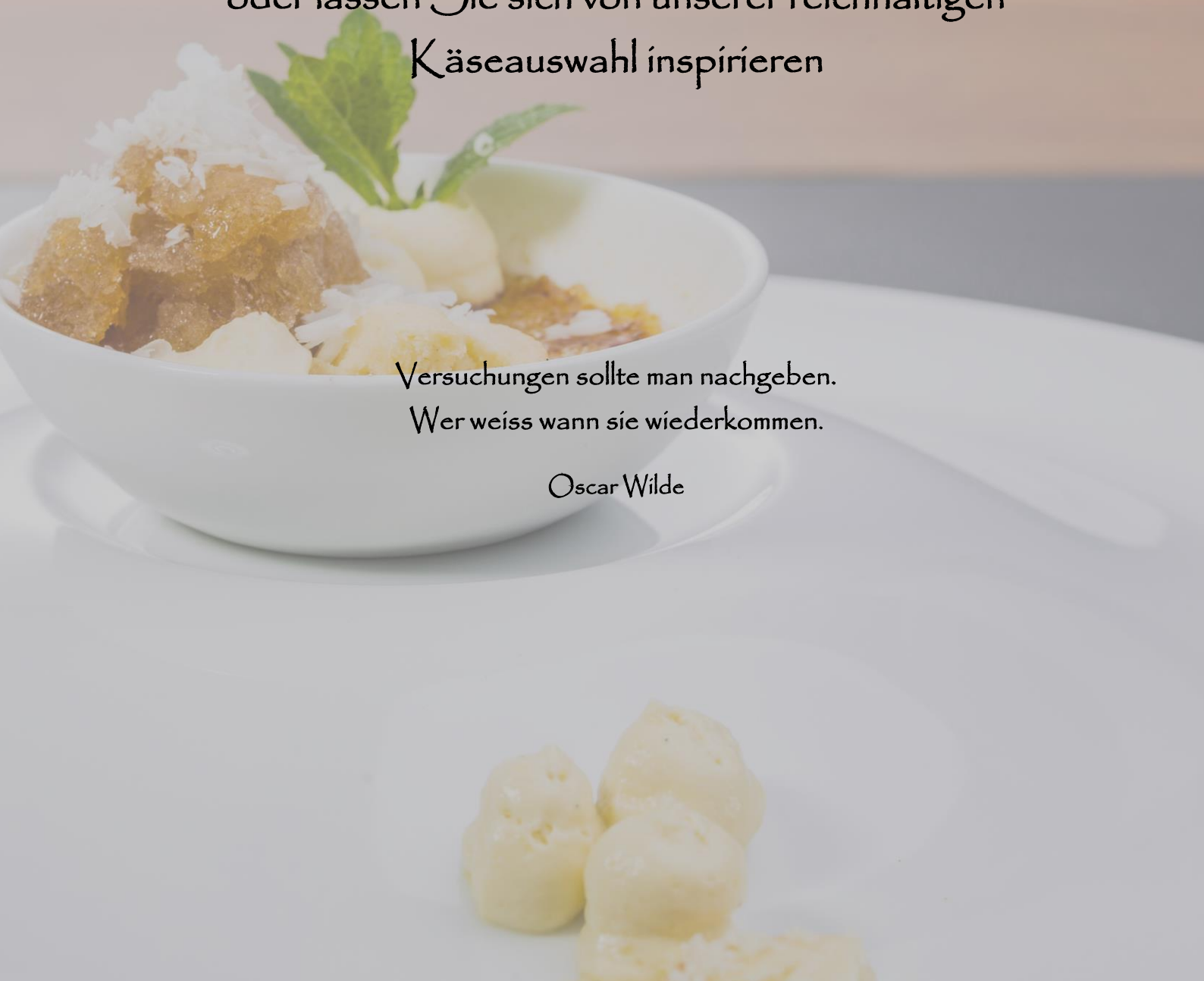
Etwas Süsses zum Schluss

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



Versuchungen sollte man nachgeben.
Wer weiss wann sie wiederkommen.

Oscar Wilde

Spezialitäten aus der Patisserie

Wenn für nichts mehr Platz ist.....

kleine Versucherli in die Mitte des Tisches

Delikatessen aus der Süssen Küche in Gläsern und Töpfchen

3 Stück: 18.-- 5 Stück: 28.50

Schokolade und Crèmiges

Dunkle Mousse au chocolat "Grand Cru Maracaibo"

mit Freiburger Doppelrahm, "am Tisch geschöpft " 22.50

kleinere Portion 18.50

Frühling.....

Tarte von Rhabarber mit Erdbeeren

mit Macadamia Müesli und Rhabarbersorbet 20.00

Buttermilch mit rotem Sauerampfer Birne und Topinambour

Buttermilch-Panna-cotta mit Topinambour, Sauerampfer und Birnensorbet 20.50

kleinere Portion 17.00

Andere Cremeschnitte von Mascarpone, Mango und Fenchel

frische Mango und Kokosnuss 20.50

kleinere Portion 17.50

Litschisorbet mit Hibiskus und Joghurt

Hibiskuskrokant, Joghurtmousse 20.00

kleinere Portion 16.50

Traditionelles

Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Sorbet — 22.00
kleinere Portion — 18.00

Bourbon-Vanille Eiskaffee
mit Kaffeelikör und Honigpops — 19.00
kleinere Portion — 15.50

Coupe Dänemark
mit feiner hausgemachter Schoggisauce aus Felchlin Grand crû Couverture — 19.80
kleinere Portion — 16.00

Hausgemachte Rahmglace und Fruchtsorbets
mit Sesamkernwaffel (Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Angebot) — ab 9.50

Zuger Kirschtorte aus der Confiserie Speck, Zug
mit Kirschluft serviert — 15.50

Etwas Leichtes zur Verdauung „Verteilerli“

passendes Sorbet mit Schweizer Gin oder Wodka,
mit Fruchtbränden oder Prosecco — ab 22.00
kleinere Portion — ab 18.50

Ausgesuchte Käse vom Wagen
mit feinen Beilagen und Jahrgangs-Portwein — (Preis nach Aufwand)

Alle Preise inkl. 7,7 % Mehrwertsteuer

Süss~ und Portweine im Offenausschank

Portugal offen

Andresen white port	10 Jahre	4cl	14.00
Andresen white port	20 Jahre	4cl	14.00
Quinto do Crasto LBV	2015	4 cl	12.00
Quinto do Crasto Colheita	2003	4 cl	15.00

Schöne, rubinrote Farbe. Nase: ein intensives Aroma nach reifen roten Früchten. Reichhaltige gut ausbalancierte Aromen am Gaumen mit exzellent würzigem Tannin und langem pfefferigem Abgang.

Grahams crusted Port. bottled	2004	4 cl	12.00

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.

S.Leonardo	20 annos	4 cl	19.00

Mário Braga, Herdeiros - Quinta do Mourão

Dow's 10	10year old	4 cl	13.50

Rot-golden in der Farbe, weich und reich am Gaumen mit einem feinen und weichen Fruchtgeschmack in harmonischem Einklang mit den Mandeltönen längerer Fasslagerung. Bewertet vom Wine Spectator mit 90 Punkten.

Cockburn's Quinta dos Canais	2000	4 cl	16.00

Intensive meisterhafte, schwärzlich-purpurne Farbe. In der Nase sofort bestimmend, eloquent, ganz intensive Aromen, absolut königlich. Intensive, unterschiedliche Aromenkomplexe treffen den Gaumen, bevor sie schliesslich einer bemerkenswerten säure und trockenen Tanninen weichen. Der Wein beginnt süss und endet trocken – eine höchst befriedigende Kombination.

Portugal in Flaschen

Quinta da Eira Velha	3,75dl	1992	95,00

Martinez Gassiot, Oporto

Quinta da Vargellas	3.75dl	1995	89,00

Fonseca Guimarens, Oporto

Vintageport	3.75d	l1994	148.00

Smith Woodhouse, Oporto

Quinta Vale D. Maria	7,50dl	2007	97.00
Cockburn's, Oporto	7,5dl	2000	138.00

Rarität; Milleniumsjahrgang 2000!

Madeira

Cossart Gordan Madeira Bual	10 J	4cl	14.50
Cossart Gordan Madeira Colheita	1996	4cl	13.00

Aus der Schweiz

Valfado, Jürg Biber Salgesch	2006	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.

.

Sherry

Sherry Gonzalez Byass, Tio Pepe	4 cl	7.50
Sherry Sandeman, medium dry	4 cl	7.50
Harveys Bristol Cream Sherry	4 cl	8.50
Manzanilla Pasada de Sanluca , Lustau	4cl	10.00
Amontillado de Puerto, Lustau	4cl	12.00

Frankreich

Les Clos de Paulilles	5dl	2016	54,00

Domaine Rimage, Banyuls

Château Beaulon	7.5dl	10 Jahre	87.00

vielle Reserve Ruby