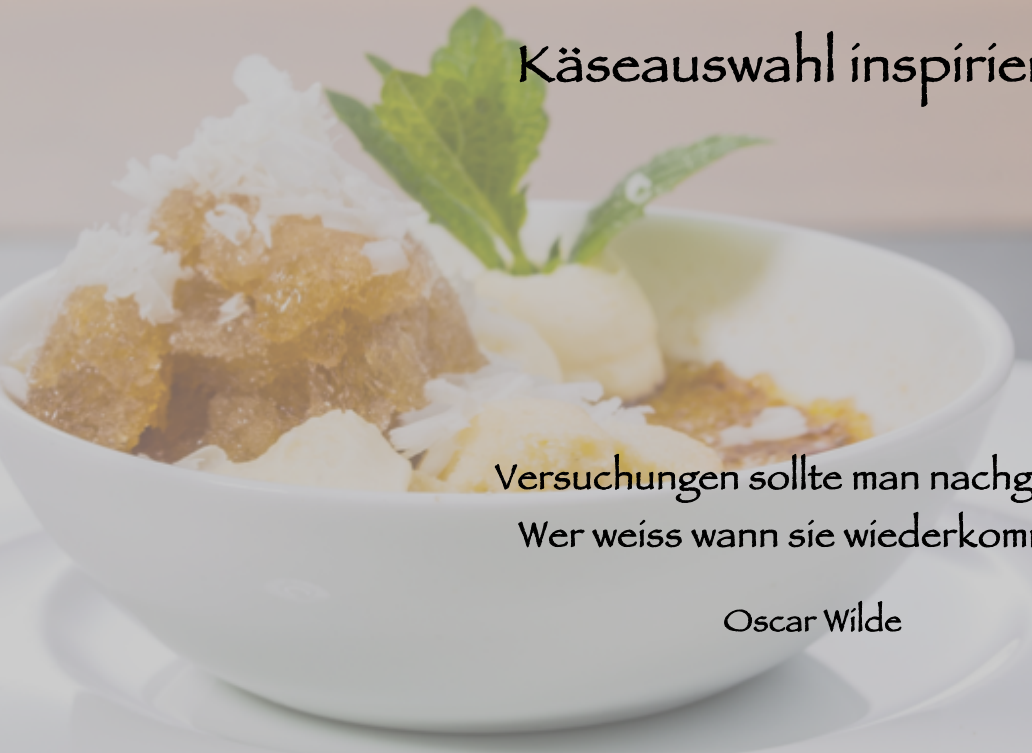


# Etwas Süßes zum Schluss

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 Crémiges

### Dunkle Mousse au chocolat "Grand Cru Maracaibo"

mit Freiburger Doppelrahm, "am Tisch geschöpft"

22.50

kleinere Portion

18.50

## im Sommer.....

### Aprikose, Bionda Schokolade von Felchlin und Rüeblí

Aprikosencrèmeux, Caramelschokoladenmousse und Rüeblíallerlei

22.00

### Prägel von Enikerhof Chriesí mit Haselnusscrumble

Frisch gemachtes Stracciatellaglacé

20.50

kleinere Portion

17.50

### Andere Cremeschnitte «Kouígin Amann»

Karamelisierter Hefe-Blätterteig mit Vanillemousse und  
und allerlei Beeren

20.50

17.50

## Ab 2 Personen mit etwas Geduld

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten – Bestellung bis 14:30 / 22:30 Uhr möglich

## Salzburger Nockerl (zum teilen)

auf Orangenrahm gegart mit Cassískompott und Vanilleglacé

pro Person 24.50

# Traditionelles

## Buntes Beerenallerlei mit Kronen Sauerrahmglacé

und Mandelkrokant

20.00

kleinere Portion

16.50

## Vacherin Glacé von Aprikose und Himbeere

22.00

Meringues mit Hürzler Rahm, Aprikosen- und Himbeersorbet

kleine Portion

18.50

## 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. 8.1 % 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	1994	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, Tío 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			

