

# 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

# Flüssiges Dessert

## Zero with Taste

### No Limoncello

Buddahs Hand, Zitrone, Ananas

80 ml

12.--

### Chocolate Consommé

Guave, weisse Schokolade, Vanille

100ml

12.--

### Coffee and more

Kaffee, Schokolade, Lakritz, Blutorange

60 ml

9.--

## Klassische After Dinner Cocktails

### White Russian

Wodka, hausgemachter Kaffeelikör Cold brew, toastet cream

17.50

### Espresso Martini

Frisch gebrühter Espresso, hausgemachter Kaffeelikör Cold brew, Wodka

17.50

## Käse zum Dessert

### Ausgesuchte Käse vom Wagen

mit feinen Beilagen und Jahrgangs-Portwein

(Preis nach Aufwand)

Alle Preise inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer

# 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:	19.50
	5 Stück:	29.50

## Unser Klassiker

Dunkle Mousse au chocolat "Grand Cru Maracaibo"		22.50
mit Freiburger Doppelrahm, "am Tisch geschöpft "	kleinere Portion	18.50

## Sommer

«Rosenküchle» mit Himbeersorbet		21.--
Steinfrüchte-Allerlei mit Champagner		

Beeren vom Enikerhof mit Sauerrahmglacé		20.50
und Vanille-Macaron	kleinere Portion	18.--

Aprikosen mit Ingwer und Yuzu Sirup, Mohnblütensorbet		20.--
Süsser Sushireis mit Miso und caramelisiertem Muscovado Zucker		

Klassisches Soufflé-glacé Grand-Marnier		21.50
mit Bronte-Pistazien, Pfirsich und Kouign Amann		

ab 2 Personen mit etwas Geduld

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten – Bestellung bis 14:30 / 22:30 Uhr möglich

## Salzburger Nockerln mit Zuger Kirschen

Kirschkonfi, Kirschenkompott und Bronte Pistazienglacé	pro Person	24.50
--	------------	-------

## Traditionelles

Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Sorbet 22.00

kleinere Portion 18.00

**Bourbon-Vanille Eiskaffee** 19.80

mit Kaffeelikör und Mandelcrumble

kleinere Portion 16.00

**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

16.50

## Etwas Leichtes zur Verdauung „Verteilerli“

passendes Sorbet mit Schweizer Gin oder Wodka,

mit Fruchtbränden oder Prosecco

ab 22.00

kleinere Portion

ab 18.50

## Käse zum Dessert

**Ausgesuchte Käse vom Wagen**

mit feinen Beilagen und Jahrgangs-Portwein

(Preis nach Aufwand)

# Süss- und Portweine im Offenausschank

## Portugal offen

Andresen white port	10 Jahre	4cl	14.00
Quinto do Crasto LBV	2017	4 cl	12.00
Quinto do Crasto Colheita	2005	4cl	15.00

<b>Grahams crusted Port. bottled</b>	<b>2004</b>	<b>4 cl</b>	<b>12.00</b>
--------------------------------------	-------------	-------------	--------------

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.

<b>Grahams Reserve Port "Six grapes »</b>		<b>4cl</b>	<b>12.00</b>
---	--	------------	--------------

<b>S.Leonardo</b>	<b>20 annos</b>	<b>4 cl</b>	<b>19.00</b>
-------------------	-----------------	-------------	--------------

Mário Braga, Herdeiros - Quinta do Mourão

<b>Dow's 10</b>	<b>10year old</b>	<b>4 cl</b>	<b>13.50</b>
-----------------	-------------------	-------------	--------------

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.

<b>Cockburn's Quinta dos Canais</b>	<b>2000</b>	<b>4 cl</b>	<b>16.00</b>
-------------------------------------	-------------	-------------	--------------

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.

## Madeira

<b>Cossart Gordon Coheita – single harvest</b>	<b>1996</b>	<b>4cl</b>	<b>12.00</b>
--	-------------	------------	--------------

## Weine die nach dem Portweinverfahren gemacht wurden

<b>Jürg Biber's Valfado</b>	<b>2009</b>	<b>4cl</b>	<b>9.00</b>
-----------------------------	-------------	------------	-------------

<b>Stina – Dalamcija</b>	<b>2011</b>	<b>4cl</b>	<b>9.50</b>
--------------------------	-------------	------------	-------------

## Portugal in Flaschen

Quinta da Eira Velha Martinez Gassiot, Oporto	3,75dl	1992	95,00
Quinta da Vargellas Fonseca Guimarens, Oporto	3.75dl	1995	89,00
Vintageport Smith Woodhouse, Oporto	3.75d	11994	148.00
Quinta Vale D. Maria	7,50dl	2007	97.00
Cockburn's, Oporto Rarität; Milleniumsjahrgang 2000!	7,5dl	2000	138.00

## 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 Domaine Rimage, Banyuls	5dl	2016	54,00
Château Beaulon vielle Reserve Ruby	7.5dl	10 Jahre	87.00