

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

Hausgemachtes Vermicelle mit Hirzler Rahm 22.—

Kastanienpüree mit Meringues, Rahm und Eiercognacsauce	kleinere Portion	17.50

Nesselrode 22.—

Vermicelle mit Meringue, Vanilleglacé und Rahm	kleinere Portion	17.50

Herbst

Traditionelle gebrannte Crème 21.--

Kürbistacco mit Birne und karamelisierten Kürbiskernen	kleinere Portion	18.--

Pistazien-Eclair mit Vanille-Mascarponeschaum 20.50

mit eingemachten Brombeeren

Quittencrumble mit blonder Schokolade 20.--

und Marzipanglcé

Nashibirnen mit weissem Miso und dunkler Schokolade 21.--

mit Amasakeglacé und Macadamianuss	kleinere Portion	18.--

ab 2 Personen mit etwas Geduld

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

Quarksoufflé mit Mohn

mit Zitrusfrüchtesalat und Vanilleglacé	pro Person	26.50

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		19.80
Felchlin Grand crû Couverture	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
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.

Grahams Reserve Port “Six grapes »		4cl	12.00
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.

Madeira

Cossart Gordon Coheita – single harvest	1996	4cl	12.00

Weine die nach dem Portweinverfahren gemacht wurden

Jürg Biber’s Valfado	2009	4cl	9.00
Stina – Dalamcija	2011	4cl	9.50

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	l1994	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