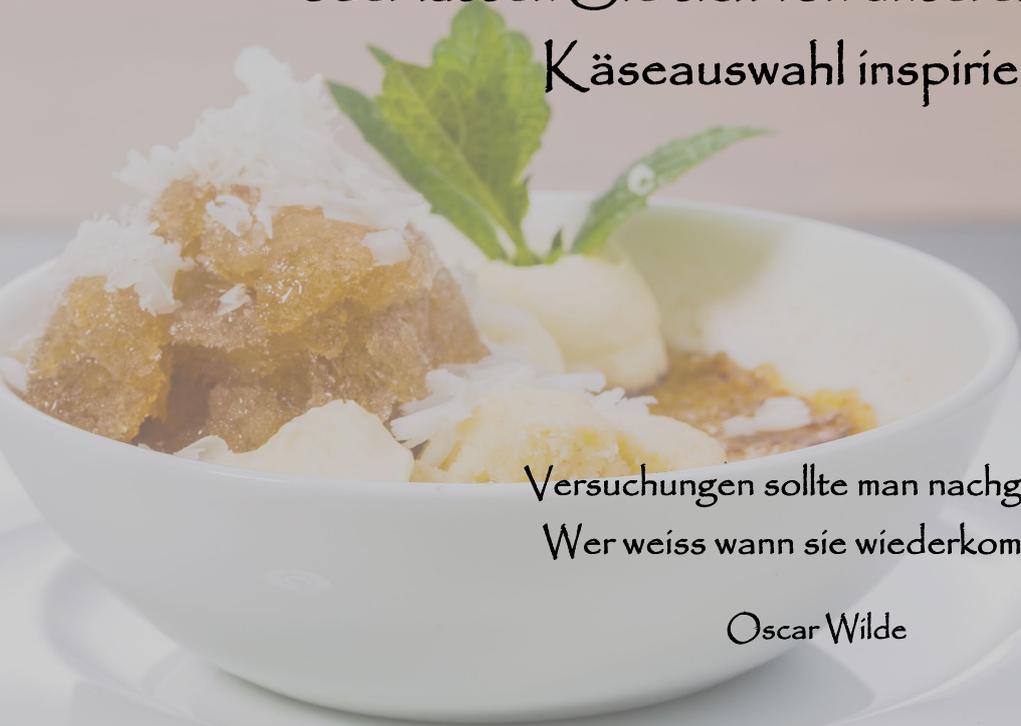


Etwas Süßes zum Schluss

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)



Spezialitäten aus der Pâtisserie

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

Dunkle Mousse au chocolat "Grand Cru Maracaibo"

mit Freiburger Doppelrahm, "am Tisch geschöpft "

22.50

kleinere Portion

18.50

nach dem Winter

Marzipfel

Marzipanmousse, Pistaziengebäck, Zitrusfrüchte
und Yuzu-Sauerrahmglacé mit Dragon Fly Florentiner

20.--

kleinere Portion

17.50

Flüssiger, warmer Schokoladenkuchen Maracaibo 72%

Kompott aus frisch getrockneten Aprikosen und Amasakeglacé

20.50

Eingemachte Cassis Feige

Sablé Breton, Ruby Ganache mit rosa Pfeffer, eingemachten Feigen und Cassissorbet

20.50

Schaum von doppelt gebrannter Crème

eingemachte Birnen und Brombeeren mit Kirschluft

19.50

kleinere Port.

16.50

Ab 2 Personen mit etwas Geduld

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

Soufflé von Quark mit Orangenconfitkern

Kiwisalat mit Granatapfel und Vanilleglacé

pro Person

24.50

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 Kirschlufft 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

Alle Preise inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer



Süss- und Portweine im Offenausschank

Portugal offen

Andresen white port 10 Jahre 4cl 14.00

Quinto do Crasto LBV 2015 4cl 12.00

Quinto do Crasto Colheita 2003 4cl 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 4cl 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 4cl 19.00

Mário Braga, Herdeiros - Quinta do Mourão

Dow's 10 10year old 4cl 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 4cl 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

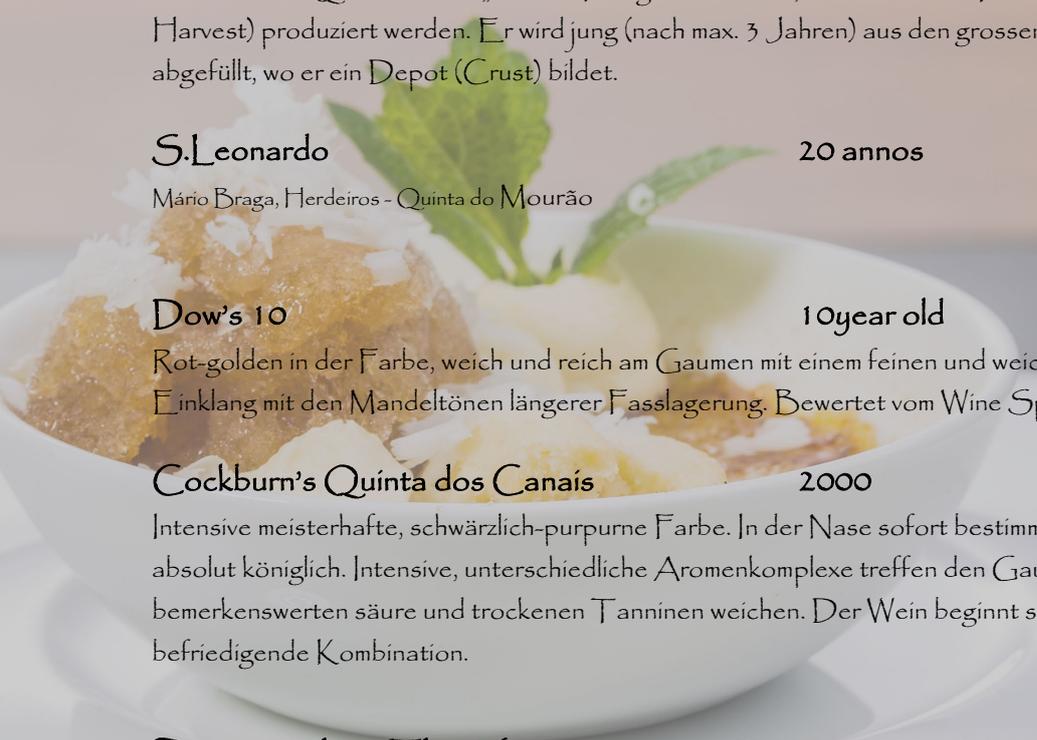
Martinez Gassiot, Oporto

Quinta da Vargellas 3.75dl 1995 89,00

Fonseca Guimarães, Oporto

Vintageport 3.75d 1994 148.00

Smith Woodhouse, Oporto



Quinta Vale D. Maria	7,5dl	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			

