

## SÜSSWEIN

|                                                    |        |      |
|----------------------------------------------------|--------|------|
| Beerenauslese                                      | 37.5CL | 5CL  |
| Welschriesling, Weissburgunder, Heidi Schröck (AT) | 59.—   | 8.50 |

## GRAPPA von Caratello

|                                          |      |      |
|------------------------------------------|------|------|
| Berta Tre Soli Tre 45%                   | 2CL  | 4CL  |
|                                          | 14.— | 28.— |
| Barolo 12 Anni Marolo 50%                | 10.— | 18.— |
| Berta Elisi 43%                          | 9.50 | 17.— |
| Brunello di Montalcino Mastrojanni 42%   | 9.50 | 17.— |
| La Grappa del Amarone, Buglioni 40%      | 9.50 | 17.— |
| Barolo "Vigna Cicala", Aldo Conterno 42% | 9.50 | 17.— |

## EDELBRÄNDE von Lipp, Maienfeld

|                          |       |      |
|--------------------------|-------|------|
| Henri „Grand Marc“ 38.5% | 2CL   | 4CL  |
|                          | 12.—  | 23.— |
| Vieille Poire 38.5%      | 11.50 | 21.— |
| Vieille Prune 38.5%      | 11.50 | 21.— |

## PORTS

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Sandemann Porto Tawny 20yr 20% | 5CL  |
|                                | 18.— |
| Sandeman Fine Porto Weiss 19%  | 12.— |

## DESSERT hausgemacht

|                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| warmes Schoggiküchlein mit Sauerrahmglace                                      | 16.—  |
| Crema Catalana                                                                 | 10.50 |
| Panna Cotta (mit Fruchtmark oder Salted Caramel)                               | 10.50 |
| Tiramisù (nach Empfehlung)                                                     | 10.50 |
| Mousse au Chocolat (Dunkel oder Weiss)                                         | 9.50  |
| Affogato (1 Kugel Vanille Glacé mit Espresso)                                  | 9.50  |
| Parfait (nach Empfehlung)<br>mit geschlagenem Rahm                             | 6.50  |
| Hausgemachtes Sorbet / Glace pro Kugel<br>(Mango, Sauerrahm, Vanille, Schoggi) | 5.50  |

## Variation von mini Desserts

|                                                                                                                                                                                                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Dessertvariation (für 2 Pers. / Preis pro Platte)<br>(Crema Catalana, Panna Cotta, Tiramisu, Schokoladenmousse)                                                                                  | 19.50 |
| Dessertvariation (für 6 Pers. / auf 2 Platten serviert)<br>(Crema Catalana, Panna Cotta, Tiramisu,<br>zweierlei Schokoladenmousse, Schokoladenküchlein, Parfait<br>und ein Überraschungsdessert) | 49.50 |



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## KAFFEE Coffea Bio & Fair

---

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Latte Macchiato            | 6.50 |
| Cappuccino/Schale          | 5.50 |
| Kaffee Crème               | 5.—  |
| Doppelter Espresso         | 6.—  |
| Espresso/Ristretto         | 5.—  |
| Espresso Macchiato         | 5.50 |
| Coretto Grappa             | 9.—  |
| Schoggi/Ovi warm oder kalt | 6.—  |
| Caffè freddo               | 9.—  |