

# Traditionelle Desserts

---

Hausgemachtes Karamelköpfl	Fr. 9.50
Meringue mit Greyerzerrahm	Fr. 11.50
Kleine Portion	Fr. 7.50
Meringue Glace mit Greyerzerrahm	Fr. 15.50
Kleine Portion	Fr. 9.50
Eiskaffee	Fr. 10.50
Eiskaffee mit Kirsch	Fr. 14.50
Zitronensorbet mit Wodka	Fr. 16.50
Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune	Fr. 16.50

# Hausspezialitäten

---

Schoggimousse mit Greyerzerrahm	Fr. 16.50
Kleine Portion	Fr. 9.50
Hausgemachte Cremeschnitte	Fr. 12.50
Mini Portion	Fr. 7.50
Rhabarber-Erdbeerdessert	Fr. 17.50

# Eissorten

---

**Rahmeis:** Vanille, Erdbeer, Schoggi & Mocca

**Sorbet:** Zitrone & Zwetschgen      pro Kugel Fr. 4.50

# Käse

---

**Ruswiler Blauschimmelkäse** Fr. 19.50  
auf Kartoffelschaum und Birnenstücken  
Dazu 1dl. Traminer Cru de L'Hopital 2015 Fr. 12.50

Diverse Weich- und Hartkäse 3 Stück Fr. 12.50  
5 Stück Fr. 17.50

# Nach dem Dessert

---

**Grappa** 2 cl.  
Grappa del Ticino 43% Fr. 9.00  
Moscato Nonino 41% Fr. 9.50  
Brunello Banfi 42% Fr. 10.50  
Amarone Berta 40% Fr. 12.50  
Saffredi Le Pupille 42% Fr. 13.50  
Tignanello Antinori 42% Fr. 13.50  
Eligo Ornellaia 42% Fr. 15.50  
Evo Evo 42% Fr. 16.50

## Cognac / Weinbrand

Remy Martin V.S.O.P 40% Fr. 11.50  
Hine V.S.O.P 40% Fr. 13.50  
Hennessy X.O 40% Fr. 22.50  
Carlos Primero Gran Reserva 38% Fr. 10.50

Preise inkl. 7.7% MWSt.