

Brände

Unsere Lieblings-Klaren

Vol% 2cl

Prinz Alte Marille

Fruchtig-milder Brand, gelagert in Steingut und Eichenfässern
Feinbrennerei Prinz, Hörbranz / Österreich 41% 5.90

Williamine Morand

Klarer Edelbrand aus dem sonnenverwöhnten Rhône-Gebiet
Distillerie Louis Morand, Kanton Wallis / Schweiz 43% 7.50

Etter Zuger Kirsch

Fruchtig-eleganter Klassiker aus verschiedenen Kirscharten
Etter Söhne AG, Kanton Zug / Schweiz 41% 7.90

Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei

2cl

„Premium“-Brände, über Gold destilliert:

Himbeergeist	43%	4.30
Schwarzwälder Kirschwasser	43%	4.30
Badischer Obstbrand	40%	3.90
Williams Christ Birne	40%	4.30
Edles Fass Haselnuss - barrique	40%	6.50

Klassiker

2cl

Bärwurz oder Blutwurz		
Hausbrennerei Penninger aus dem Bayerischen Wald	40%	4.30
Aalborg Linie-Aquavit	45%	4.30
Wodka Absolut	40%	4.30
Bombay Sapphire Gin	47%	4.90
Granit Bavarian Gin	42%	5.90
Havana Club 3 anos Rum	40%	4.30
Havana Club 7 anos Rum	40%	5.90
Ron Zacapa Sistema Solera 23	40%	7.90

...als Longdrink mit Saft oder Softdrink +3.50

Für süße Versuchungen...

...bitte aufklappen



Hausgemachte

Kuchen & Torten...



..finden Sie in unserer Vitrine



Für Informationen zu den Allergenen verlangen Sie bitte unsere Allergenen-Mappe vom Service -Team.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.



Desserts



&

Digestifs



mit
original
Schweizer Schoggi
& Liebe

Digestifs

Liköre & Bitter

Vol% 2cl

Apotheke - unser perfekter Digestif,
Haus-Kräutermixtur aus Martini Rosso, Angostura-Bitter, Pfeffer-
minz-Likör und Fernet Branca
- hilft garantiert gegen jedes Völle-Gefühl :-)

4.90

Braulio - Amaro Alpino
Hochqualitativer Likör aus luftgetrockneten Alpenkräutern,
bekömmlich, aber sehr gut für den Magen - 4cl

21% 6.50

Jägermeister 35% 4.30
Fernet Branca 45% 4.60
Eierlikör 14% 4.30
Bailey's mit Eis 17% 4.50
Ramazzotti mit Eis und Zitrone - 4cl 30% 5.50

Unsere Grappe

2cl

Bocchino „Sigillo Nero“ -Piemont, barrique 40% 5.50
Nonino 41° Tradizione - Friaul, glasklar 41% 6.70
Berta „Tre Soli Tre“
Piemont, 8 Jahre im Barrique ausgebaut 45% 9.90

Weinbrand

2cl

Remy Martin - Cognac VSOP 40% 6.50

Whisky / Whiskey

4cl

Jack Daniels - Bourbon 40% 6.90
Glenfiddich Solera Reserve – 15 years, Single Malt 40% 7.90
Lagavulin - 16 years, Islay Single Malt 42% 9.90

Desserts



...bitte fragen Sie auch nach unseren
wechselnden Wochendesserts...

Williams Christ Birne

mit Birnencreme, hausgemachtem Rotweineis,
Buttercrumble & Dulce de Leche-Karamell 10.90

Unsere Crème Brûlée

mit Glühweinzwetschgen & Cassis-Sorbet 9.90

Schweizer Schoggi-Traum

Mousse au Chocolat & Toblerone-Eisparfait
mit Waldbeerenragout 9.90

Dreierlei Sorbets (vegan)

mit frischen Früchten 8.40

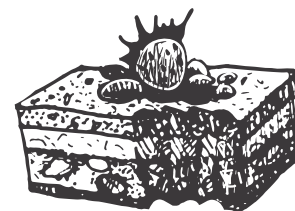
Kick It

Espresso mit kleiner Kugel Vanilleeis 4.90

Unser Bezug zur Schweiz:

Wir verwenden für unsere Desserts ausschließlich Schweizer
Couverture von der Schweizer Manufaktur „Carma“. Verwendet
werden nur beste Grundprodukte:

Kakao aus streng zertifiziertem Anbau sowie Milch von Kühen,
die im Sommer im Alpbetrieb in den Schweizer Bergen weiden.



Eisbecher



Heiße Liebe

Warme, marinierte Himbeeren
mit Vanille-Eiscreme und Sahne 8.90

Eierlikör-Becher

Vanille- und Stracciatellaeis mit Eierlikör & Sahne 7.90

Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis 6.90

Eis-Schoggi mit Vanille- und Schokoladeneis 6.90

Für unsere Kleinsten:

Eisflöckchen

1 Kugel Eis nach Wahl mit vielen bunten Smarties & Sahne 3.90



Unsere Eis-Auswahl:

Vanille
Schokolade
Walnuss
Stracciatella
Erdbeer-Sorbet (vegan)
Zitronen-Sorbet (vegan)
Mango-Sorbet (vegan)
Cassis-Sorbet (vegan)

Preis pro Kugel 2.70
Preis pro Portion Sahne 1.20

