



DESSERTKARTE

DESSERT

Crêpes mit Erdbeer-Rhabarberkompott und Vanilleglace Crepes with strawberry-rhubarb compote and vanilla ice cream	14.00
Braune Schokoladenmousse mit Rahm und Früchten Brown chocolate mousse with whipped cream and fruits	11.50
Limetten-Sauerrahmparfait mit eingelegten Miniorangen und Kürbis-Crunch Lime sour cream parfait with mini orange and pumpkin crunch	11.50
Lauwarme Brownies mit Erdbeersorbet und Früchtegarnitur Lukewarm brownie with strawberries sorbet and fruits	13.00
Coupe Romanoff Coupe Romanoff	12.00
Kleiner Coupe Romanoff Small coupe Romanoff	10.00
Erdbeeren Strawberries	8.50
Erdbeeren mit Rahm Strawberries with whipped cream	10.50

DIGESTIFS

Grappa di Barolo 2cl 11.50

Lorenzo Inga, Italien

Tiefgründiger, sehr aparter Duft, am Gaumen komplex und überaus elegant.

Grappa di Brunello 2cl 11.50

Lorenzo Inga, Italien

Intensiver, anhaltender Duft nach roten Trauben und Waldbeeren.

Grappa di Amarone 2cl 11.50

Lorenzo Inga, Italien

Satt bernsteinfarben, intensiver einladender Duft. Am Gaumen fruchtig, trocken, gut strukturiert und mit langem Nachklang.

Grappa di Moscato 2cl 11.50

Gran Moscato Bocchino

Intensive aromatische Note von Rosen, weich, sehr lang und ausgewogen am Gaumen.

Grappa di Tignanello 2cl 12.50

Antinori, Italien

Dezentes, bittersüßes Aroma mit einem Hauch von Heuroma. Sehr feingliedrig und elegant, der sich zu einem lang nachklingenden Abgang steigert.

Grappa di Vinacce di Sassicaia 2cl 12.50

Jacopo Poli, Italien

Nach dem klassischen, doppelten Destillier-Verfahren hergestellt. In kleinen Eichenfässern verfeinert und gereift.

Grappa Eligo del' Ornellaia 2cl 13.50

Tenuta dell Ornellaia, Italien

Eine aussergewöhnliche, sehr rare Edelgrappa.

Reiche Düfte nach getrockneten Aprikosen, Vanille, Akazienhonig und Gewürznelken.

TRESTERBRAND

Amedeo Curiensis 2cl 11.50
Bischöfliche Domaine Chur

Feinstes Destillat aus erstklassigem Blauburgunder Traubentrester.

Mit viel Liebe und Sorgfalt nach alter Tradition gebrannt. Ein nobler Genuss.



Malvasia delle Lipari (lieblich) – Carlo Hauner

4cl	10.00
1dl	20.00
375ml	60.00

Der Malvasia delle Lipari ist ein italienischer Süsswein, der in der Gemeinde Malfa auf der Insel Saline, in einem Tal der Liparischen Insel, angebaut wird. Die Farbe des Malvasia delle Lipari ist goldgelb und der Wein hat einen üppigen, eleganten Duft.

Die sehr reifen Beeren werden geerntet und auf Strohbündelweise Bambusmatten 10-15 Tage getrocknet. Danach werden die Trauben gepresst und in Gebinden von max. 1000 Lt. Grösse gegoren. Dort reift der Wein mindestens 1 Jahr.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.