



DESSERTKARTE

DESSERT

Coupe Vermicelles Coupe vermicelles	CHF 12.50
Quitten-Parfait im Töpfchen mit Rahm und Früchtégarnitur Quince parfait with whipped cream and fruits	CHF 12.00
Lauwarmer Brownie mit Sauerkirschen und Vanilleglace Lukewarm brownie with sour cherries and vanille ice cream	CHF 13.00
Marmoriertes Tobleronemousse mit Mini-Orangen kandierte Zitruszesten und Rahm Marbled Toblerone mousse with mini oranges and candied citrus zest and whipped cream	CHF 12.50
Hausgemachte Nusstorte mit Caramelglacé und caramellisierten Apfelwürfel Homemade nut cake with caramel ice cream and caramelized apple cubes	CHF 14.50

FEINE DIGESTIFS

Grappa di Barolo

Lorenzo Inga, Italien

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

2cl CHF 11.50

Grappa di Brunello

Lorenzo Inga, Italien

Intensiver, anhaltender Duft nach roten Trauben und Waldbeeren.

2cl CHF 11.50

Grappa di Amarone

Lorenzo Inga, Italien

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

2cl CHF 11.50

Grappa di Moscato

Lorenzo Inga, Italien

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

2cl CHF 11.50

Grappa di Tignanello

Antinori, Italien

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

2cl CHF 12.50

Grappa di Vinacce di Sassicaia

Jacopo Poli, Italien

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

2cl CHF 12.50

Grappa Eligo dell' Ornellaia

Tenuta dell Ornellaia, Italien

Eine aussergewöhnliche, sehr rarer Edelgrappa. Reiche Düfte nach getrockneten Aprikosen, Vanille, Akazienhonig und Gewürznelken.

2cl CHF 13.50

TRESTERBRAND

Amedeo Curiensis

Bischöfliche Domaine Chur

Feinstes Destillat aus erstklassigem Blauburgunder Traubentrester. Mit viel Liebe und Sorgfalt nach alter Tradition gebrannt. Ein nobler Genuss.

2cl CHF 11.50



Malvasia delle Lipari (lieblich) – Carlo Hauner

4cl	CHF 10.00
1dl	CHF 20.00
375ml	CHF 60.00

Der Malvasia delle Lipari ist ein italienischer Süsswein, der in der Gemeinde Malfa auf der Insel Salina, 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 Strohhilfen beziehungsweise Bambusmatten 10-15 Tage getrocknet. Danach werden die Trauben gepresst und in Gebinden von max. 1000l Grösse gegoren. Dort reift der Wein mindestens 1 Jahr.