



DESSERTKARTE

DESSERT

Coupe Vermicelles Coupe vermicelles	CHF	12.50
Gewürzabayone mit Rotweibirne und Vanilleglacé Spiced sabayon with red wine pear and vanilla ice cream	CHF	15.50
Amarettoparfait mit Kirschkompott und Rahm Amaretto parfait with cherry compote and cream	CHF	13.50
Florentiner mit Schokoladen-Orangenmousse gefüllt dazu eingelegte Mini-Orangen Florentines filled with chocolate-orange mousse and sweet mini oranges	CHF	14.50
Brownie auf Schokoladensauce mit Joghurtglacé und Früchtegarnitur Brownie with chocolate sauce, yoghurt ice cream and fruits	CHF	14.50

DIGESTIFS

GRAPPA WEISS

GRAPPA PINOT GRIGIO 2cl 9.00

Trentino, Italien

Zart fruchtig und von grosser Finesse. Gute ausgeglichene und langanhaltender Struktur.

GRAPPA MOSCATO 2cl 10.00

Trentino, Italien

Aromatisch, komplex und fruchtig. Man schmeckt Apfel und Ananas.

GRAPPA BARRIQUE

COTTINELLI SPECIALE 2cl 7.00

Graubünden, Schweiz

Von aussergewöhnlicher Feinheit. Nur aus Pinot Noir Traubentrester gebrannt und anschliessend mehrere Jahre im Barrique gepflegt und gehegt.

GRAPPA TRIÈ RISERVA 2cl 11.50

Trentino, Italien

In der Nase intensiv und komplex. Mit einem angenehmen, samtigen und sehr harmonischen Abgang.

No. 1 GRAPPA NEBBIOLO 2cl 12.50

Lombardia/Valtellina, Italien

Im Gaumen fruchtig und vielseitig. Aromatisch, ausgeglichen aber nie zu aufdringlich.

PLOZZA GRAPPA DIE NEBBIOLO 2cl 14.00

Lombardia/Valtellina, Italien

Ein Grappagenuss mit reinen Aromen und unverfälschtem Geschmack. Tiefgründig aber nicht zu energisch. Ideale Verbindung aus den Aromen der Rebsorte.

GRAPPA AMARONE STRAV. ALTA SEL 2cl 16.00

Trentino, Italien

Im Gaumen sehr weich und elegant, intensiv und trotzdem ausgewogen. Verführerisch und seidig mit einem aromatischen und blumigen Abgang.

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.