



DESSERTKARTE

DESSERT

Coupe Vermicelles Coupe vermicelles	CHF	12.50
Zimt-Sabayone mit Schokoladensorbet und eingelegten Kumquats Cinnamon sabayon with chocolate sorbet and pickled kumquats	CHF	15.50
Rötelimousse mit Sauerkirschen Cherry liqueur mousse with sour cherries	CHF	14.50
Pralinenparfait mit Portweifeigen Praline parfait with port wine figs	CHF	14.50
Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtsorbet und Früchtegarnitur Chocolate cake with passion fruit sorbet and fruits	CHF	14.50

DIGESTIFS

GRAPPA WEISS

GRAPPA PINOT GRIGIO

Trentino, Italien

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

2cl 9.00

GRAPPA MOSCATO

Trentino, Italien

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

2cl 10.00

GRAPPA BARRIQUE

COTTINELLI SPECIALE

Graubünden, Schweiz

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

2cl 7.00

GRAPPA TRIÈ RISERVA

Trentino, Italien

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

2cl 11.50

NO. 1 GRAPPA NEBBIOLO

Lombardia/Valtellina, Italien

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

2cl 12.50

PLOZZA GRAPPA DIE NEBBIOLO

Lombardia/Valtellina, Italien

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

2cl 14.00

GRAPPA AMARONE STRAV. ALTA SEL

Trentino, Italien

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

2cl 16.00

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 11.50