

DESSERT

NACHMITTAGSKARTE

Alle Preise sind in CHF und inkl. Mehrwertsteuer



EIS

AROMEN

Vanille
Karamell
Mokka
Pistazie

Schokolade
Baumnuss
Tiramisu
Zimt

Sorbet

Zitrone
Erdbeere
Blutorange
Zwetschge

Preis pro Kugel
Mit Schlagrahm

3
1.5

COUPEN

Dänemark
Vanilleeis mit Schokoladensauce

8.5/11.5

Eiskaffee
Mokkaeis mit Mokka-Sauce

8.50/11.5

Colonel
Zitronensorbet mit Vodka

8.5/11.5

Frucht
Erdbeere-, Zitrone- und Zwetschgeneis

7.5/10.5

Marrakesch
Blutorange-, Pistazie- und Schokoladeneis

7.5/10.5

Bananensplit
Vanilleeis mit frischer Banane und Schokoladensauce

9.5/12.5

Nesselrode
Vermicelle mit Vanilleeis und Meringue

9.5/12.5

DESSERTS

Crema Catalana aromatisiert mit Zitronengras	10.5
Vermicelle mit Meringue und Rahm	7.5/10.5
Warmes Schokoladenkuchlein mit Vanilleeis ca. 15 Minuten Zubereitungszeit	13.5
Gebrannte Creme mit Rahm und gerösteten Mandeln	8.5
Dessert-Triologie mit Baileystiramisu, Schokoladenmousse und Gebrannter Creme	11

KÄSE

Käsevariation mit verschiedenen regionalen Weich- und Hartkäsen serviert mit hausgemachtem Fruchtebrot und Chutney	12.5/18.5
---	-----------

FLÜSSIGE DESSERTS

Süsswein Late Harvest, Concha y Torro, Chile	1 dl	9
Rum Ron Zaçapa, Solera Reserva, Guatemala	4 cl	14
Roter Portwein Sandeman, Old Invalid, Portugal	4 cl	7



SPIRITUOSEN

WHISYK

Ballantines	40%	4 cl	9
Oban (Single Malt)	43%	4 cl	15
Laphroaig (Single Malt)	40%	4 cl	15

OBSTBRÄNDE

Pflümli	37.5%	2 cl	6
Zwetschgen	37.5%	2 cl	6
Kirsch	37.5%	2 cl	6
Walliser Marc Morand	37.5%	2 cl	6
Vieille Prune Fassbind	41%	2 cl	7.5
Vieille Poire Räber	32%	2 cl	7.5
Calvados Morin	40%	2 cl	8
Williamine Morand	43%	2 cl	7.5

VODKA, GIN UND RUM

Ron Zaçapa Solera 23	40%	4 cl	14
Angostura 1909	40%	4 cl	14
Absolut Vodka	40%	4 cl	9
Rum Havana Cluv Anjeo 3y	40%	4 cl	8.5
Rum Havana Club Anjeo Reserva	40%	4 cl	8.5
Tequila Silver José Cuervo	38%	4 cl	9
Bombay Sapphire Gin	40%	4 cl	9
Hendrick`s Gin	41.4%	4 cl	11



GRAPPA

Amarone, San Rustico Nardini	45%	2 cl	8.5
Magari, Ca` Marcanda di Gaja	44%	2 cl	6.5
Nebbiolo Costa Russi, Gaja	45%	2 cl	12
Brunello Renina, Gaja	45%	2 cl	10
La Trentina, Marzadro	45%	2 cl	10
Moscadello Pascena	41%	2 cl	6.5
Hilterfinger Marc et Lie	42%	2 cl	8.5
	40%	2 cl	7.5

COGNAC UND ARMAGNAC

Rémy Martin V.S.O.P	40%	2 cl	8.5
Armagnac Napoléon	40%	2 cl	7

BRANDY

Leoni Bianchi, Sizilien	45%	2 cl	9.5
-------------------------	-----	------	-----

LIKÖRE

Baileys	17%	2 cl	5.5
Grand Marnier	40%	2 cl	6.5
Cointreau	40%	2 cl	6.5
Limoncello	30%	2 cl	4.5
Amaretto di Saronno	28%	2 cl	6.5



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen mit weisser Balsamico-Vinaigrette oder French-Dressing	6.5/8.5
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen mit weisser Balsamico-Vinaigrette oder French-Dressing	8.5/10.5
Reichhaltiger Salatteller mit Balsamico-Vinaigrette oder French-Dressing oder zusätzlich mit gebackenen Champignons	18 21
Regionaler Apéro-Teller mit Schlosswurst, Trockenfleisch, Berg- und Hobelkäse	18
Tatar vom Rind serviert mit Toast und Butter	20/35
Tagliatelle „Bolognese“	18.5
„Fischer Körbli“ Verschiedene gebackene Süss- und Salzwasserrische mit Tatarsauce	20.5
zusätzlich mit gemischtem Salat serviert	31
Gebackene Calamariringe im Körbli serviert mit Tatar- und Knoblauchsauce	17.5
zusätzlich mit gemischtem Salat serviert	28
Eglifilets gebacken mit Tatarsauce serviert mit Salzkartoffeln	27.5/32.5
Portion Pommes Frites	5.5/7