

Etwas Süßes zum Schluss

Geniessen Sie unsere hausgemachten Desserts
oder lassen Sie sich von unserer reichhaltigen Käseauswahl
inspirieren

Versuchungen sollte man nachgeben.
Wer weiss wann sie wiederkommen.

Oscar Wilde

Flüssiges Dessert

Zero with Taste

No Limoncello

Buddahs Hand, Zitrone, Ananas

80 ml

12.--

Chocolate Consommé

Guave, weisse Schokolade, Vanille

100ml

12.--

Coffee and more

Kaffee, Schokolade, Lakritz, Blutorange

60 ml

9.--

Klassische After Dinner Cocktails

White Russian

Wodka, hausgemachter Kaffeelikör Cold brew, toastet cream

17.50

Espresso Martini

Frisch gebrühter Espresso, hausgemachter Kaffeelikör Cold brew, Wodka

17.50

Käse zum Dessert

Ausgesuchte Käse vom Wagen

mit feinen Beilagen und Jahrgangs-Portwein

(Preis nach Aufwand)

Alle Preise inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer

Spezialitäten aus der Patisserie

Wenn für nichts mehr Platz ist.....

kleine Versucherli in die Mitte des Tisches

Delikatessen aus der Süßen Küche in Gläsern und Töpfchen

3 Stück: 19.50

5 Stück: 29.50

Unser Klassiker

Dunkle Mousse au chocolat "Grand Cru Maracaibo"

mit Freiburger Doppelrahm, "am Tisch geschöpft "

22.50

kleinere Portion

18.50

Winterlich

Tarte von Quitte mit Bronte Pistazien und Vanille

Granatapfel und Glacé von Tannenschösslingen

21. --

Marronigebäck mit Vanilleschaum

gebratene Birnen mit Piemonteser Haselnüssen und Mandarinensorbet

20.50

kleinere Portion

18.50

Crème brûlée von Kokosnuss, Zitronengras und Macadamianüssen

Bananitos im Knuspermantel und Sorbet aus exotischen Früchten

20.50

Klassisches Soufflé-glacé Grand-Marnier

mit Zitrusfruchtsalat und caramelisiertem Blätterteiggebäck

21.50

Ab 2 Personen mit etwas Geduld

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten – Bestellung bis 14:30 / 22:30 Uhr möglich

Rahm Kaiserschmarn (mit oder ohne Sultaninen)

mit eingemachten Cassisbeeren und Pistazienglacé

pro Person

24.50

Traditionelles

Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Sorbet 22.00
 kleinere Portion 18.00

Bourbon-Vanille Eiskaffee 19.80
 mit Kaffeelikör und Mandelcrumble kleinere Portion 16.00

Coupe Dänemark
 mit feiner hausgemachter Schoggisauce aus
 Felchlin Grand crû Couverture 19.80
 kleinere Portion 16.00

Hausgemachte Rahmglace und Fruchtsorbets
 mit Sesamkernwaffel (Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Angebot) ab 9.50

Zuger Kirschtorte aus der Confiserie Speck, Zug
 mit Kirschluft serviert 16.00

Etwas Leichtes zur Verdauung „Verteilerli“

passendes Sorbet mit Schweizer Gin oder Wodka,
 mit Fruchtbränden oder Prosecco ab 22.00

kleinere Portion ab 18.50

Süß- und Portweine im Offenausschank

Portugal offen

Andresen white port 10 Jahre 4cl 14.00

Quinto do Crasto LBV 2017 4 cl 12.00

Quinto do Crasto Colheita 2005 4cl 15.00

Grahams crusted Port. bottled 2004 4 cl 12.00

Crusted Port ist eine spezielle Art des Portweins zwischen Ruby und Vintage. In Grossbritannien Tradition, bei uns nahezu unbekannt. Dieser Port kann ein Verschnitt (Blend) aus Trauben verschiedener guter Jahrgänge sein, die aber nicht die Qualität eines „echten Vintage“ erreichen, oder auch aus Trauben einer einzigen Ernte (Single Harvest) produziert werden. Er wird jung (nach max. 3 Jahren) aus den grossen Tanks unfiltriert in Flaschen abgefüllt, wo er ein Depot (Crust) bildet.

Grahams Reserve Port "Six grapes » 4cl 12.00

S.Leonardo 20 annos 4 cl 19.00

Mário Braga, Herdeiros - Quinta do Mourão

Dow's 10 10year old 4 cl 13.50

Rot-golden in der Farbe, weich und reich am Gaumen mit einem feinen und weichen Fruchtgeschmack in harmonischem Einklang mit den Mandeltönen längerer Fasslagerung. Bewertet vom Wine Spectator mit 90 Punkten.

Cockburn's Quinta dos Canais 2000 4 cl 16.00

Intensive meisterhafte, schwärzlich-purpurne Farbe. In der Nase sofort bestimmend, eloquent, ganz intensive Aromen, absolut königlich. Intensive, unterschiedliche Aromenkomplexe treffen den Gaumen, bevor sie schliesslich einer bemerkenswerten säure und trockenen Tanninen weichen. Der Wein beginnt süß und endet trocken – eine höchst befriedigende Kombination.

Madeira

Cossart Gordon Coheita – single harvest 1996 4cl 12.00

Weine die nach dem Portweinverfahren gemacht wurden

Jürg Biber's Valfado 2009 4cl 9.00

Stina – Dalamcija 2011 4cl 9.50

Portugal in Flaschen

Quinta da Eira Velha Martinez Gassiot, Oporto	3,75dl	1992	95,00
Quinta da Vargellas Fonseca Guimarens, Oporto	3.75dl	1995	89,00
Vintageport Smith Woodhouse, Oporto	3.75d	1994	148,00
Quinta Vale D. Maria	7,50dl	2007	97,00
Cockburn's, Oporto Rarität; Milleniumsjahrgang 2000!	7,5dl	2000	138,00

Madeira

Cossart Gordan Madeira Bual	10 J	4cl	14.50
Cossart Gordan Madeira Colheita	1996	4cl	13.00

Aus der Schweiz

Valfado, Jürg Biber Salgesch	2006	4cl	14.00
„Valfado“ beruht auf einer portugiesischen Rezeptur, die sich „Abafado“ nennt, daher auch die Adaption der Namensgebung. Die Idee zur Herstellung dieses Portweines beruht auf einer Notsituation. Denn die Frage lautete: was mache ich mit den Weinresten, die bei Degustationen anfallen und den Zapfenweinen die retour kommen? Nun sammle ich diese und lasse sie anschliessend zu 65%igem Weinbrand brennen.			

Sherry

Sherry Gonzalez Byass, Tio Pepe	4 cl	7.50
Sherry Sandeman, medium dry	4 cl	7.50
Harveys Bristol Cream Sherry	4 cl	8.50
Manzanilla Pasada de Sanluca , Lustau	4cl	10.00
Amontillado de Puerto, Lustau	4cl	12.00

Frankreich

Les Clos de Paulilles Domaine Rimage, Banyuls	5dl	2016	54,00
Château Beaulon vieille Reserve Ruby	7.5dl	10 Jahre	87.00