

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

Dunkle Mousse au chocolat "Grand Cru Maracaibo" 22.50
mit Freiburger Doppelrahm, "am Tisch geschöpft " kleinere Portion 18.50

Feiner Bienenstich mit Enikerhof Erdbeeren und Rhabarber
Champagnersabayon 21.50

Süßes Kokos-Taco mit Passionsfrucht, weisser Schokolade
kleine Banane und Himbeeren 21.50

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 19.80
mit feiner hausgemachter Schoggisauce aus Felchlin Grand crû Couverture 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 16.50

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“ erreichten, oder auch aus Trauben einer einzigen Ernte (Single Harvest) produziert werden. Er wird jung (nach max. 3 Jahren) aus den grossen Tanks ungefiltert 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 vielle Reserve Ruby | 7.5dl | 10 Jahre | 87.00 |