

Nach dem Essen

Feinste Tee- und
Kräuteraufgüsse

Kaffeespezialitäten

Digestifkarte

Frucht- und Kräuterbrände

Grappa

Cognacs/Brandy/Armagnac

Calvados

Whisky

Likör

Sherry/Portwein

Feinste Tee- und Kräuteraufgüsse

Wir freuen uns, Ihnen mit unserem Teeangebot einen kultivierten Teeenuss anzubieten.

Darjeeling SFTGFOP1 Plantage Singbulli, Second Flush,

Das Ideal eines gehaltvollen und doch eleganten Darjeelings aus der Sommerpflückung. Reif, aromatisch und bekömmlich. Aroma spritzig und würzig

Fr.9.--

Assam TGFOP Plantage Hunwal, Second Flush

Das Gegenstück zu Darjeeling steht pflaumenfarben-kräftig in der Tasse, riecht nach Malz und Honig, der "Burgunder unter den schwarzen Tees".
Erträgt etwas Zucker und Milch dank seiner Eigenständigkeit.
Etwa drei bis vier Minuten ziehen lassen.

Fr. 9.--

Ceylon GFOP

Ceylon hat einen mittelkräftigen, herben und frischen Geschmack. Er stammt aus der ehemaligen Ceylon-Provinz, welche heute in Sri Lanka liegt. Ende des 19. Jahrhunderts baute dort ein Schotte erstmals den Ceylontee an. Die Ceylon-Tees sind heute ein wichtiger Bestandteil der englischen Teemischungen. Ideale Ziehzeit 2-3 Minuten.

Fr. 9.--

Oolong Peach

Aparter Oolong, duftende Orangenblüten und Pfirsichstückchen zu einem Hochgenuss komponiert. Ideale Ziehzeit 3-4 Minuten.

Fr. 9.--

Green Yin Long

Eine Rarität aus den Bergen der Provinz Anhui, bei deren Ernte nur der fein behaarte Trieb vorsichtig mit der Hand zu Kügelchen gerollt und in der Pfanne erhitzt wird. Weiches Pfirsicharoma mit leicht herbem Touch.
Ideale Ziehzeit 2-3 Minuten.

Fr. 9.--

Die aufgeführten Kräutertees stammen zu einem Teil aus unserem eigenen Garten.

„Light & Fit“ Aromatisierter, Kräutertee mit Citrusgeschmack

sind die leichten Kräuter oder die Vitamine, die diesen Kräutertee so unnachahmlich machen und zum Inbegriff für Wellness werden lassen (Apfelaroma, Brombeerblätter, Zitronensäure, Brennesselblätter, Sonnenblumenblüten, Kornblumenblätter, Färberdistelblätter).

Ideale Ziehzeit 5 Minuten

Fr. 8.50

Vanilla Roibosh

Das Volksgetränk aus Südafrika: vom roten Busch (Roibosh). Ergänzt mit Stücken von Vanillestengel.

Ideale Ziehzeit 5-8 Minuten.

Fr. 8.50

Minzente

Aus englischer Minze, grobblättrig mit einem Hauch von Orange. Würzig und sehr erfrischend im Geschmack. Dem Pfefferminztee wird eine verdauungsfördernde Wirkung nachgesagt. Ideale

Ziehzeit 6-7 Minuten.

Fr. 8.50

Eisenkraut

Vom Zitronen-Eisenkrautstrauch nur die Blattkronen. Im Geschmack frisch und leicht nach Zitronen duftend. Wirkt verdauungsfördernd, und hilft bei leichten Blähungen.

Fr. 8.50

Lindenblütentee

Von unserem Hausbaum, leicht süßlicher, honigartiger Geschmack. Fördert den ruhigen erholsamen Schlaf.

Fr. 8.50

Hagenbuttentee mit Karkade

Fruchtiger Geschmack, angenehme leicht bittere Säure, benötigt eine relativ lange Aufgusszeit. Sehr wertvolles Vitamin C.

Fr. 8.50

Kamillentee

Mild im Geschmack, wirkt beruhigend.

Fr. 8.50

Alle unsere Teespezialitäten werden als Portion in der pfiffigen und praktischen Kippkanne serviert, einer typisch englischen Erfindung des 19. Jahrhunderts.

Café crème

Verona von Sirocco

Die milde und harmonische Mischung aus besten Arabica-Kaffees aus drei Kontinenten. Rund in der Tasse. Volles Aroma und eine feine, harmonische Säure zeichnen diesen Kaffee aus.

Fr.6.--

Espresso

Milano-Bar von Sirocco

Der edle, kräftige Espresso. Perfekte Harmonie zwischen Körper und Aroma ohne bitter zu wirken. Zahlreiche verschiedene Rohkaffees, aus den besten Anbaugebieten der Welt beziehen, werden – jede Rohkaffeesorte für sich – mittels eigens entwickeltem Alpine Roast-Verfahren täglich frisch geröstet und zu einem aromatischen, höchst ausgewogenen Espresso gemischt. Der körperreiche, wunderbar runde Geschmack und die perfekte Crema verdankt er dem harmonischen Zusammenspiel der verschiedenen Rohkaffees und ihrer unterschiedlichen Eigenschaften, die jedoch erst durch die Misch-Rezeptur ihr volles Potential entfalten kann

Fr.6.—

Doppelter Espresso

Milano-Bar von Sirocco

Die doppelte Portion dieses kräftigen Espresso

Fr.7.50

Cappucino

Ein kräftiger Espresso mit Milchschaum aufgegossen und serviert

Fr.6.80

Latte Macchiato

Aufgeschäumte Milch mit einem Espresso verfeinert

Fr.6.80

Koffeinfreier Kaffee

Eine reine Arabica-Mischung, schonend ohne Aroma-Verlust vom Koffein befreit.

Fr.6.--

Irish Coffee

Irischer Tullamore Dew und brauner Zucker werden mit einem Arabica Kaffee aufgefüllt und mit leicht geschlagenem Rahm serviert

Fr.13.50

Kräuterbrände

Aronen, hausgemacht	(eisgekühlt) 2 cl	40 %	6.90
Appenzeller	4 cl	11%	8.--
Ramazotti	4cl	30%	8.--
Barolo Chinato	4cl	16%	8.—
Fernet Branca	4cl	40%	8.--

Fruchtbrände

Abricotine, Morand	(eisgekühlt) 2 cl	43 %	7.50
Williams, Etter	(eisgekühlt) 2 cl	42 %	7.50
Williams, Morand	(eisgekühlt) 2 cl	43 %	7.50
Quitten, Etter	(eisgekühlt) 2 cl	41 %	7.50
Fruchtbranddigestif Williams, Etter	2 cl	20 %	6.50
Pflümlı, A. Keiser, Notikon	(eisgekühlt) 2 cl	40%	7.--
Pflümlıwasser, Holzgang	1988 2 cl	42 %	7.50
Mirabellenfruchtbrand Michelehof	2002 2 cl	45 %	9.60
Etter's Kirsch	1963 2 cl	42 %	14.50
Etter's Bergchriesi Kirsch vom Feinsten	1996 2 cl	44 %	14.50
Etter's Weichselkirsch	1995 2 cl	42%	14.50
Etter's Jubiläumsfruchtbrand, Fruchtbaum	2cl	41 %	8.50
Vieille Prunes, G. Miclo, Lapoutroie	2 cl	40 %	12.80
Vieille Prunes, Cœur de Breuil	2cl	41 %	8.50
Holunder, A. Keiser, Nottikon	2cl	40 %	9.50
Himbeer, Pfau Österreich	2 cl	43 %	18.50
Himbeerbrand, Schloss Salengg	2 cl	40 %	10.--
Vieille Prunes, G. Miclo, Lapoutroie	2 cl	40 %	12.80
Vieille Prunes, Cœur de Breuil	2cl	41%	8.50
Fine Calvados Père Magloire, Debrise Dulac	2cl	40 %	8.--
Calvados, Domaine Familial L. Dupont	1976 2 cl	42 %	14.50
Calvados " Château du Breuil"	2cl	24 %	8.--

Diese Brände stammen aus dem Elternhaus von Doris Huber-Amsler.

Altes Zwetschgenwasser	1964 2 cl	42 %	14.--
Alter Kirsch	1957 2 cl	41 %	16.--
Altes Pflümlıwasser	1957 2 cl	42 %	14.--

Grappe und Marc

Hausgrappa für 8 Jahre im Eichenfass gealtert

Grappa di Moscato, Ali di Poglio, Piemonte	2 cl	40 %	8.--
Grappa di Nebbiolo, Ali di Poglio, Piemonte	2 cl	40 %	8.—
Grappa di Arneis, Ali di Poglio, Piemonte	2 cl	40 %	8.--
Grappa, Weingut Schwarz, Freienstein	2 cl	41 %	8.--
Grappa, Etter	(eisgekühlt) 2 cl	41 %	7.90
Grappa Ticino, D. Huber, Monteggio	2 cl	42 %	10.--
Grappa di Merlot, Joe Pfister	2 cl	45 %	10.--
Grappa Elegantia, Guido Brivio	2 cl	43 %	11.50
Il Prosecco di Grappa Nonino	2 cl	41 %	14.--
Grappa di Tignanello Antinori	2 cl	42 %	14.—
Vino Nobile Canneto Antinori	2cl	42%	
Grappa Quattro Nasi, Podere Rocche	2 cl	45 %	12.--
Grappa QUORUM (Barbera d'Asti)	2 cl	45 %	14.50
Grappa Pergole Torte, Monte Vertine	2 cl	43 %	15.--
Grappa di Sassicaia Tenuta San Guido	2 cl	40 %	14.--
Muskateller Tresterbrand Tement, Alois Gölles	2 cl	48 %	13.--
Walliser Marc, Provins	2 cl	40 %	6.90
Marc vom Schloss Salenegg, Mayenfeld	2 cl	40 %	11.--

Cognac und Armagnacs

Armagnac, Vaghi	1979	2 cl	40 %	17.90
Armagnac, Baron de Sigognac	1963	2 cl	40 %	25.--
Davidoff EXTRA		2 cl	43 %	15.50
Davidoff CLASSIC V.S.O.P.		2 cl	40 %	12.--
Gaston de Lagrange, VSOP		2 cl	40 %	12.--
Park Tadtional Reserve, XO		2 cl	40 %	16.--
Léopold Gourmel, Premières Saveurs		2 cl	40 %	9.--
Remy Martin VSOP		2 cl	40 %	10.—
Otard VSOP		2cl	40%	10.--
Henessy XO		2cl	40%	10.--
Miguel Torres		2cl	38%	14.--

Whiskys

Ballantine's		4 cl	40 %	9.--
Chivas Regal, 12 Years		4 cl	40 %	14.--
Johnnie Walker black Label, 12 Years		4 cl	40 %	13.--
Tullamore Dew		4 cl	40 %	11.--
Glen Deveron 1989, Highland		4 cl	40 %	14.--
Glenfarclas 21 Jahre, Speyside		4 cl	43 %	16.--
Macallen 12 Jahre, Speyside		4 cl	40 %	17.--
Talisker, Isle of Skye		4 cl	45 %	15.--

Aquavit – Gin - Wodka - Rhum

Akvavit Aalborg	(eisgekühlt)	2 cl	40 %	8.--
Gordon's London, dry Gin	(eisgekühlt)	2 cl	40 %	12.--
Bacardi		2cl	37 %	12.--
Bombay Sapphire Gin	(eisgekühlt)	2 cl	40 %	12.--
Van Hoo Vodka	(eisgekühlt)	2 cl	40 %	12.
Smirnoff Vodka	(eisgekühlt)	2 cl	40%	9.--
Ketel One Vodka	(eisgekühlt)	2 cl	40 %	15.--
Rhum Negrita			37 %	12.--

Liköre

Amaretto	2 cl	28 %	7.50
Grand-marnier	2 cl	40 %	7.50
Grand-marnier "Cuvée du Centenaire"	2 cl	40 %	14.50
Maraschino	2 cl	32 %	7.50
Baileys	2 cl	17 %	7.50
Zuger Kirschtortenlikör, Etter	2 cl	22 %	7.50

Südweine (Jahrgangsportweine finden Sie auf der Dessertweinkarte)

Dry white, Martinez (halbtrocken)	4 cl	8.50
Porto Ramos Pinto, Ruby	4 cl	7.50
Martinez Tawny, 20 Jahre	4 cl	12.80
Portwein Barros 1977	4 cl	15.--
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