



**Der Kaffee wärmt die Seele,
der Tee wärmt das Herz**

Kaffee und Tee



Hauskaffee

Orangenlikör, Kernobst mit Kaffee und Schlagrahm

13.00

Irish Coffee

Irish Whisky mit starkem Kaffee und Schlagrahm

13.00

Wiener Eiskaffee

Vanilleglace mit heissem Kaffee und Schlagrahm

13.00

Heissgetränke

Kaffee, Espresso	5.00
Heisse Ovomaltine Dampferhitzt	5.00
Heisse Schokolade Dampferhitzt	5.00
Cappuccino Dampferhitzt	5.50
Latte Macchiato Dampferhitzt	6.50
Doppelter Espresso	7.50
Coretto Grappa	7.00

Teesorten von Twinings 5.00

Exclusive Black	Pfefferminze	Früchte
Apfel-Zimt	Orange-Zimt	Ginger-Lemon
Green Tea	Green Tea Lemon	Green-Jasmin
Rooibos	Verbena	Kamille
Lindenblüten	Indian Chai	Fenchel
Hagenbutte	English Breakfast	Orangenblüten

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST

Das Dessert, der Höhepunkt jeder Mahlzeit

Passionsfrucht-Parfait mit Rahm

10.00

Crème Brûlée

10.00

mit frischen Erdbeeren 15.00

Coupe Romanoff

Thurgauer Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm

14.00

Klein 9.00

Portion Erdbeeren mit Rahm

12.00

Klein 7.50

Erdbeer-Ananassalat mit Zitronensorbet

14.00

Klein 10.00

Ein Glas roter oder weisser Süsswein

Brachetto Anthos passito 2016 Matteo Correggia Italien rot

1dl 13.00

3.75dl 35.00

Süsse Rotwein-Freuden, die Krönung eines grossartigen Weinabends

Nadler Honey Österreich weiss

1dl 13.00

3.75dl 35.00

Strohgelbe Farbe; Exotik- Fruchtnase, zarte Maracujaanklänge gepaart mit etwas Ananas; süß mit pikanter Säure und tollem Fruchtschmelz; klingt auf eingelegte Marillen aus

Ein Portwein

Porto Sandeman Tawny

4cl

8.00

Karamellbraune Farbe, in der offenen Aromatik

1dl

15.00

Noten von Rosinen, Karamellbonbon und Trockenfrüchten, am Gaumen süss und voll mit komplexer, lang ausklingender Aromatik.

Grahams 20 Jahre

4cl

14.00

Leicht rotbraun, mit einem angenehm duftenden Geruch nach

1dl

25.00

getrockneten Orangenschalen. Auf dem Gaumen intensiver Nussgeschmack harmonisch ausgeglichen mit frischen reifen Früchten, köstlich lang im Abgang.

Dessertteller für ZWEI

Ein allerlei aus unserem Dessertangebot
35.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm
11.00

I mag nümme

Das kleine Dessert für den Gluscht
Gwunderig was es ist? Wir verraten es nicht.
6.00

Klein aber fein 6.00

Nougattorte mit Rahmtupf oder

Cassata mit Rahm oder

Vacherin Romanoff Eistorte mit Rahm (Erdbeer/Vanille)

Kugeln Glace oder Sorbet

Rahmglace

Vanille, Schoggi, Kaffee, Erdbeer,
Banane

Schlagrahm plus 2.00

Sorbet's

Himbeere, Zwetschge, Zitrone, Mango, Passionsfrucht-Ananas
Pro Kugel Fr. 4.50

Mit einen Schuss Schnaps plus 6.50 Franken
Vodka, Williams, Prosecco, Bailys, Vielle Prune

Coupes

Alle Coupes sind auch klein erhältlich.

Küss den Frosch

Pfefferminzglace mit Schokosplittern, Meringuesstückli,
Schokoladensauce, Rahm

13.00

Bananensplitt

Vanilleglace, Banane, Mandelsplitter, Schokosauce, Rahm

14.00

Coupe Danmark

Vanilleglace, Schokosauce, Rahm

13.00

Ice Café Gerührtes Caférahmglace mit Schlagrahm

12.00

Meringues Glace

Wählen Sie 2 Kugeln Glace nach Wahl mit Rahm

14.00

Meringues mit Schlagrahm

10.00

Soft Ice

Luftig gerührtes Rahmglace

Vanille, Kaffee, Erdbeer oder Schoggi

12.00