

*la pâtisserie*

*aus dem Backofen*

**Schoggi Chüechli**

*mit Rahm*

**CHF 8.50**

**Tarte Tatin**

*Gestürzte Apfel-Caramel-Wähe  
mit Vanilleglace und Rahm*

**CHF 12.50**

*altbewährte Klassiker*

**Gebrannte Crème**

*mit Mandeln und Rahm*

**CHF 8.50**

**Toblerone Mousse**

*mit Rahm*

**CHF 8.50**

**Meringue «Chantilly»**

*mit Rahm*

**CHF 9.50**

**Meringue «Vacherin»**

*mit Glace nach Wahl und Rahm*

**CHF 11.50**

## *feine Glace-Kreationen*

<b>Dänemark</b> <i>Vanilleglace, Rahm und Schokoladensauce</i>	<b>CHF 10.50</b>
<b>Eiskaffee</b> <i>Kaffeeglace mit Rahm</i>	<b>CHF 10.50</b>
<b>Baileys</b> <i>Vanille- und Kaffeeglace mit Baileys und Rahm</i>	<b>CHF 11.50</b>
<b>Winzer Gruss</b> <i>Weinbeerenglace mit Grappa</i>	<b>CHF 11.50</b>
<b>Sir Colonel</b> <i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	<b>CHF 11.50</b>
<b>Orangen Spritz</b> <i>Orangensorbet mit Aperol</i>	<b>CHF 11.50</b>
<b>Whisky Parfait</b> <i>Halbgefrorenes vom Whisky mit Caramelsauce</i>	<b>CHF 12.50</b>

# *unsere hausgemachten Glacearomen*



**Vanille**



**Mocca**



**Schoggi**



**Caramel**



**Wybeeri**



**Tonkabohne**



**Zitrone**



**Orange**

**Preis pro Kugel: CHF 3.60**

**mit Rahm: CHF 1.50**

# *Winnertou und Smarties Cornet*



**je CHF 4.00**

## *Käse-Dessert's*

**Dreierlei vom Schweizer Käse** CHF 14.50

*Variation von verschiedenen Käsesorten  
mit Apfel-Chutney und Nüssen*

**Le Gruyère** CHF 7.50

*Ein Käse mit Tradition*

**Buure Weichkäsli** CHF 7.50

*Weichkäse-Spezialität der Käserei Moser in Dotzigen*

**Sbrinz** CHF 7.50

*Der extraharte aus dem Herzen der Schweiz*

## *Dessertwein*

**Ossinger Goldperle** 1 dl CHF 4.50

*Ein süsslicher, spritziger Weisswein aus Riesling x Silvaner-Trauben  
mit wenig Alkohol (9 Vol %). Gekühlt ist er an warmen Sommertagen  
eine süffige Erfrischung und passt sensationell zu Nachspeisen.*

## *Grappa's*

<b>Hegemer Grappa</b>	<i>43 Vol%</i>	<i>2cl</i>	<b>CHF</b>	<b>6.00</b>
<b>Ossinger Trappa</b>	<i>43 Vol%</i>	<i>2cl</i>	<b>CHF</b>	<b>6.00</b>
<b>Crappa Mercurio</b>	<i>47 Vol%</i>	<i>2cl</i>	<b>CHF</b>	<b>8.00</b>
<i>unsere Empfehlung aus Marthalen</i>				

<b>Grappa di Amarone</b>	<i>41 Vol%</i>	<i>2cl</i>	<b>CHF</b>	<b>6.00</b>
<b>Berta Elisi</b>	<i>43 Vol%</i>	<i>2cl</i>	<b>CHF</b>	<b>7.00</b>
<b>Grappa di Sibona</b>	<i>40 Vol%</i>	<i>2cl</i>	<b>CHF</b>	<b>8.00</b>
<i>Barolo, Barbera, Moscato</i>				

## *Digestif's*

<b>Apricotine, La Valadière</b>	<i>38 Vol%</i>	<i>2cl</i>	<b>CHF</b>	<b>5.00</b>
<b>Calvados, Morin</b>	<i>40 Vol%</i>	<i>2cl</i>	<b>CHF</b>	<b>6.00</b>
<b>La Vieille Prune</b>	<i>40 Vol%</i>	<i>2cl</i>	<b>CHF</b>	<b>6.00</b>
<b>Williamine, Morand</b>	<i>43 Vol%</i>	<i>2cl</i>	<b>CHF</b>	<b>7.00</b>