



## GRAPPA & GEBRANNTES

Paolo Marolo, Piemont, 2cl		Brennerei Hans Erismann, 2cl	
Nebbiolo	9	Grappa Riesling x Sylvaner	7
Arneis	9	Grappa Merlot	7
Barbera	9	Aprikosen	7
Barbaresco	9	Himbeer	7
Moscato	9	Apfelbrand Gravensteiner	7
Moscato 5 Jahre	12	Mirabelle	7
Barolo 9 Jahre	15	Williams	7
Barolo 12 Jahre	18		
Barolo 15 Jahre	21		
Barolo 20 Jahre	25	Grappa Tignanello	18

## “VERDAUER”

Vieille Prune	9	Appenzeller	7
Vieille Poire	9	Ramazotti	7
Calvados	9	Averna	7
Williams	6		
Kirsch	6	Baileys	6
Amaretto	7	Amarula	6

## SÜSSES & KÄSE

Verschiedene Weich- & Hartkäse	16.50
Gemischte Beeren mit Rhabarbersorbet	14.50
Beeren-Gratin mit Vanilleglacé	16.50
Tarte Tatin mit Sauerrahmglacé	16.50
Honig-Parfait mit karamellisierten Nüssen und Heidelbeersauce	16.50
Lauwarmes Brownie auf Fior di Latte mit Vanilleglacé	14.50
Gebrannte Crème	12.50
Vanille- oder Erdbeerfrappé	9.50
Sorbet	mit Gùx oder Prosecco 14.50
Wiener Eiskaffee	mit Whisky 14.50 ohne Whisky 10.50
Coupe Danemark	12.50
Hausgemachte Linzertorte	7.50
Vanille-, Erdbeer-, Mocca-, Schoggi-, Zimt-, Caramel- & Sauerrahmglacé Zitronen-, Apfel-, Zwetschgen-, Mango- und Blutorangensorbet pro Kugel 3.50 / Rahm 1.-	