

## DIGESTIFS UND SÜSSWEIN

Liqueur and sweet wine

Liqueurs et vin doux

### Cognac/Armagnac (2 cl)

Rémy Martin VSOP	40 % Vol.	12.—
Rémy Martin XO	40 % Vol.	19.—
Hennessy, Fine de Cognac	40 % Vol.	12.—
Hennessy XO	40 % Vol.	16.—
Larresingle Très Vieil Armagnac	40 % Vol.	14.—

### Spirits (2 cl)

Vieille Prune, Périgord	42 % Vol.	8.—
Grande Fine Calvados, Boulard	40 % Vol.	8.—
Framboise Sauvage (Himbeergeist), Massenez	40 % Vol.	8.—
Fernet Branca	40 % Vol.	8.—
Abricotine du Valais, Morand	43 % Vol.	10.—
Marc Le Doux, Toni Ottiger, Kastanienbaum	40 % Vol.	12.—
Kirsch Classic Réserve, Dettling	41 % Vol.	10.—
Weichselkirsche, Rochelt	50 % Vol.	19.—
Williams, Bon Père	43 % Vol.	12.—
Williams, Rochelt	50 % Vol.	19.—
Wildkirsche, Dettling	40 % Vol.	15.—

### Portwein / Port Wine / Porto (4 cl)

Grahams White	20 % Vol.	9.—
Grahams Port 10 years	20 % Vol.	12.—
Grahams Port 20 years	20 % Vol.	14.—
Grahams Port 30 years	20 % Vol.	16.—

### Grappa (2 cl)

Chardonnay, Delea	43 % Vol.	10.—
Di Brunello, Villa Colonna	43 % Vol.	8.—
Tignanello, Antinori	42 % Vol.	15.—
Ornellaia	42 % Vol.	15.—

### Likör / Liqueur (2 cl / 4 cl)

Amaretto di Saronno	28 % Vol.	8.—
Baileys	17 % Vol.	8.—
Kirschenlikör, Dettling	20 % Vol.	8.—
Sambuca	40 % Vol.	8.—

### Süsswein / Sweet Wine / Vin doux (5 cl, resp. 10 cl)

Semillon „Vino da Meditazione“ 2001	10.5 % Vol.	11.—
Moscato d’Asti DOCG 2010, G. Bologna	5.5 % Vol.	8.—

## DIE VERFÜHRUNGEN DANACH

The temptations continue

Les tentations continuent

Duo von Passionsfrucht Creme Brûlée und Schokoladenmousse mit Himbeeren Duo of passionfruit creme brulee and chocolate mousse with raspberries Duo de crème brûlée aux fruits de la passion et mousse au chocolat avec framboises	16.—
Mandarinensorbet und karamellisierte Tonkabohnencreme Tangerine sorbet and caramelized tonka bean cream Sorbet à la mandarine et crème aux haricots tonka caramélisée	16.—
Hausgemachtes Tiramisù mit Amaretto, Sauerrahmglace und frischen Früchten Homemade tiramisu with amaretto, sour cream ice cream and fresh fruits Tiramisu maison avec Amaretto, glace à la crème acidulée et fruits frais	16.—
Cassisparfait mit Ananaskompott und Schokoladenküchlein Blackcurrant parfait with pineapple compote and a small chocolate cake Parfait au cassis avec compote d'ananas et petit gâteau au chocolat	16.—
Unsere Glace- und Sorbetaromen Our homemade ice-cream and sorbet flavours	3.50
Vanille-, Schokoladen-, Kaffee-, Sauerrahm- und Kokosnussglace Zitronen-, Himbeer-, Erdbeer- und Passionsfruchtsorbet Vanilla, chocolate, coffee, sour cream and coconut ice-cream lemon, raspberry, strawberry and passion fruit sorbet mit Schlagrahm/with whipped cream	1.50
Europäische Käseauswahl von unserem Maître Fromager Rolf Beeler Selection of European cheeses from our maître fromager Rolf Beeler Sélection de fromages européens de notre maître fromager Rolf Beeler  aus der Schweiz / from Switzerland / de Suisse: Hoch-Ybrig Bergkäse, Fribourger Vacherin, Stanser Kuhfladen, Napf Bergkäse  aus Italien / from Italy / d'Italie: Rohmilch Taleggio, Gorgonzola, Pecorino Toscano Parmigiano Reggiano, Tuma Schafskäse aus dem Piemont  aus Frankreich / from France / de France: Rohmilch Saint-Maure Caprifeuille, Brie de Meaux, Affiné au Chablis Brillat Savarin, Pavé d'Affinois, Roquefort	17.—

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.0% MwSt.

All prices in CHF include 8.0% VAT.

Tous nos prix s'entendent en CHF, TVA de 8.0% comprise.