

# DIGESTIF UND SÜSSWEIN

Liqueur and sweet wine / *Liqueurs et vin doux*

## Cognac / Armagnac / Calvados / Rum (2 cl)

Rémy Martin VSOP	40 % Vol.		12.—
Rémy Martin XO	40 % Vol.		19.—
Hennessy VS	40 % Vol.		11.—
Hennessy XO	40 % Vol.		21.—
Davidoff XO	40 % Vol.		19.—
Armagnac Ferte de Partenay	40 % Vol.		14.—
Calvados Château du Breuil	41 % Vol.		11.—
Diplomatico Reserva Exclusiva	40 % Vol.	4 cl	14.—
Don Papa Baroko	40 % Vol.	4 cl	14.—
Ron Cartavio XO	40 % Vol.	4 cl	21.—
Ron Zacapa XO	40 % Vol.	2 cl	16.—

## Spirits / Eau de vie (2 cl)

Williams Birne, Etter	42 % Vol.		10.—
Pomme Royal, Etter	41 % Vol.		10.—
Vieille Prune, Etter	41 % Vol.		12.—
Kirsch Classic Réserve, Dettling	41 % Vol.		12.—
Kirsch Holzfassgereift, Dettling	40 % Vol.		15.—
Wildkirsche, Dettling	40 % Vol.		19.—
Weichsel/Sauerkirsche   Williams, Rochelt	50 % Vol.		21.—
Wachauer Marille, Rochelt	50 % Vol.		21.—

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

Grahams White	20 % Vol.		10.—
Grahams Port 10 years	20 % Vol.		12.—
Grahams Port 20 years	20 % Vol.		15.—
Grahams Port 30 years	20 % Vol.		18.—

## Grappa / Marc (2 cl)

Chardonnay, Delea	43 % Vol.		10.—
Distillato di Uva Americana, Delea	45 % Vol.		10.—
Vecchio Moscato, Delea	43 % Vol.		12.—
Berta Elisi Barrique	43 % Vol.		11.—
Berta Tre soli Tre di Barolo 2015	43 % Vol.		16.—
Marc Le Doux, Toni Ottiger, Kastanienbaum	40 % Vol.		12.—
Di Brunello, Messer Benci	43 % Vol.		15.—
Nonino Moscato	41 % Vol.		15.—
Nonino Riserva 5 Years	43 % Vol.		15.—
Ornellaia - Eligo dell'Ornellaia	42 % Vol.		15.—
Sassicaia - Tenuta San Guido	42 % Vol.		15.—
Tignanello, L. Antinori	42 % Vol.		15.—

## Likör / Liqueur (4 cl)

Amaretto di Saronno	28 % Vol.		10.—
Baileys	17 % Vol.		10.—
Frangelico Haselnuss	20 % Vol.		10.—
Mozart White Chocolate Vanilla Cream	15 % Vol.		12.—
Mozart Dark Chocolate	17 % Vol.		12.—
Grand Marnier	40 % Vol.		12.—

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

Rosenauer Süsswein 2020	12 % Vol.		13.50
Moscato d'Asti DOCG, G. Bologna 2023	5.5 % Vol.		9.—

*Charme @ Excellence*

# SÜSSSPEISEN UND KÄSE

Dessert and cheese / *Dessert et fromage*

<b>Warmes Schokoladenküchlein</b>	9.50
<i>Warm chocolate muffin / Tartelette chaude au chocolat</i>	
<b>mit Rahm</b> / with cream / <i>portion de crème chantilly</i>	11.—
<b>mit Vanille Glace</b> / with vanilla ice cream / <i>avec glace à la vanille</i>	14.—
<b>Brombeeren-Schokoladen Tartelette, Ruby Ganache und Brombeeren Sorbet</b>	17.—
<i>Blackberry-chocolate tartelette, ruby ganache and blackberry sorbet</i> <i>Tartelette aux mûres et au chocolat, ganache ruby et sorbet aux mûres</i>	
<b>Vanille Sablé, Himbeeren Creme und Pistazien Glace</b>	17.—
<i>Vanilla biscuit, raspberry cream and pistachio ice cream</i> <i>Sablé à la vanille, crème de framboises et glace au pistache</i>	
<b>Zitronen-Joghurt Mousse mit Pfirsich und Zitronenmelissen Sorbet</b>	17.—
<i>Lemon yoghurt mousse with peach and lemon balm sorbet</i> <i>Mousse de yaourt au citron avec pêche et sorbet à la mélisse citronnée</i>	
<b>Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler</b>	
<b>Hausgemachtes Früchtebrot</b>	17.—
<i>European cheese selection from Maître Fromager Rolf Beeler with homemade fruit bread</i> <i>Sélection de fromages européens du Maître Fromager Rolf Beeler, pain aux fruits à la maison</i>	
<b>C O U P E S / Ice cream / Glaces</b>	
<b>Ice Café</b>	
<b>Kaffeeglace mit Zuger Kirsch, Espresso und Schlagrahm</b>	13.—
<i>Coffee ice cream with Zuger Kirsch (fruit brandy), espresso served with whipped cream</i> <i>Glace au café avec eau de cerise de Zug, espresso et crème chantilly</i>	
<b>Kleine Portion</b> / small portion / <i>petite portion</i>	10.50
<b>Affogato al caffè</b>	
<b>Vanille Glace mit Espresso</b>	9.50
<i>Scoop of vanilla ice cream with espresso / Glace à la vanille avec espresso</i>	
<b>Coupe Balances</b>	
<b>Mango Sorbet und Kokosnuss Glace mit Kokos-Schokoladen Crunch und Schlagrahm</b>	14.—
<i>Mango sorbet and coconut ice cream with coconut-chocolate crunch and whipped cream</i> <i>Sorbet à la mangue, glace à la noix de coco, croustillant au chocolat et à la noix de coco, crème chantilly</i>	
<b>Unsere Glace und Sorbet Aromen:</b>	
<i>Our ice cream and sorbet flavours / Nos glaces et sorbets:</i>	
<b>Vanille, Schokolade, Kaffee, Sauerrahm und Kokos Glace</b>	
<b>Zitronen, Himbeeren, Zwetschgen und Mango Sorbet</b>	5.—
<i>Vanilla, chocolate, coffee, sour cream and coconut ice cream</i> <i>Lemon, raspberry, plum and mango sorbet</i> <i>Glace à la vanille, au chocolat, au café, à la crème aigre et à la noix de coco</i> <i>Sorbet au citron, aux framboises, aux pruneaux et à la mangue</i>	
<b>mit Schlagrahm</b> / with whipped cream / <i>portion de crème chantilly</i>	1.50

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.  
All prices are in CHF and include 8.1% VAT. / *Tous nos prix s'entendent en CHF, TVA de 8.1% comprise.*

*Charme @ Excellence*