

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, Weingut 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)

Rosenaus Süsswein 2020	12 % Vol.		13.50
------------------------	-----------	--	-------

Charme @ Excellence

SÜSSSPEISEN UND KÄSE

Dessert and cheese / *Dessert et fromage*

Warmes Schokoladenküchlein 9.50

Warm chocolate muffin / *Tartelette chaude au chocolat*

mit Rahm / with cream / *portion de crème chantilly* 11.—

mit Vanilleglace / with vanilla ice cream / *avec glace à la vanille* 14.—

Mandarinen-Schokoladenmousse mit Sauerrahmglace und Honig 17.—

Mandarin-chocolate mousse with sour cream ice cream and honey

Mousse au chocolat et à la mandarine avec glace à la crème acidulée et miel

Zitronen-Taco mit weicher Meringue und Früchteteesorbet 17.—

Lemon-taco with soft meringue and fruit tea sorbet

Taco au citron avec meringue moelleuse et sorbet au thé aux fruits

Haselnussmousse mit Salted-Caramelglace 17.—

Hazelnut mousse with salted caramel ice cream

Mousse aux noisettes avec glace au caramel salé

Schokoladenmousse mit Doppelrahm-Meringueglace und Rotweinbirne 16.—

Chocolate mousse with double cream-meringue ice cream and red wine pear

Mousse au chocolat avec glace à la crème double et meringue et poire au vin rouge

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler

Hausgemachtes Früchtebrot

European cheese selection from Maître Fromager Rolf Beeler with homemade fruit bread

Sélection de fromages européens du Maître Fromager Rolf Beeler, pain aux fruits à la maison

17.—

COUPES / Ice cream / *Glaces*

Ice Café

Kaffeeglace mit Zuger Kirsch, Espresso und Schlagrahm

Coffee ice cream with Zuger Kirsch (fruit brandy), espresso served with whipped cream

Glace au café avec eau de cerise de Zug, espresso et crème chantilly

13.—

Kleine Portion / small portion / *petite portion* 10.50

Affogato al caffè

Vanilleglace mit Espresso

Scoop of vanilla ice cream with espresso / *Glace à la vanille avec espresso*

9.50

Balances

Vanilleglace mit Vermicelles, Meringue und Schlagrahm

Vanilla ice cream with chestnut puree, meringue and whipped cream

Glace à la vanille avec vermicelles, meringue et crème chantilly

14.—

Unsere Glace und Sorbet Aromen:

Our ice cream and sorbet flavours / *Nos glaces et sorbets:*

Vanille, Schokoladen, Kaffee, Doppelrahm-Meringue und Kokos Glace

Zitronen, Zwetschgen, Blutorange und Mango Sorbet

Vanilla, chocolate, coffee, double cream-meringue and coconut ice cream

Lemon, plum, blood orange and mango sorbet

Glace à la vanille, au chocolat, au café, à la crème double et meringue et à la noix de coco

Sorbet au citron, aux pruneaux, à l'orange sanguine et à la mangue

5.—

mit Schlagrahm / with whipped cream / *portion de crème chantilly*

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