

benvenuti

Dessert

Mini Bar

WHISKEY UND EDELBRAND | 2 cl | 4 cl

Clanelish 14 years Coastal Highland, Single Malt Scotch, 46 % Vol.	9.00 16.00
Glenfiddich 15 years Valley of the Deer, Matured in Sherry Oak, 40 % Vol.	9.00 16.00
Säntis Malt «Himmelberg» Swiss Alpine Whiskey 43 % Vol.	7.00 13.00
The Ileach Single Malt Whiskey, Cask Strength, 58 % Vol.	8.00 14.00
Vieille Prune Reserve Pflaumen-Dörripflaumen, Lipp, Maienfeld, 38.5 % Vol.	12.00 22.00
Vieille Williams Grand Reserve Birnen-Dörribirnen, Lipp, Maienfeld, 38.5 % Vol.	15.00 26.00

Yellow Spot 12 years 8.00 | 14.00
Single Pot Still Irish, 46 % Vol.

Z'Graggen «Bergsturz» 10 years 8.00 | 14.00
Swiss Single Malt Whiskey 40 % Vol.

GRAPPA | 2 cl | 4 cl

Berta Barbera, Nebbiolo, Cabernet 8.00 | 14.00
Elisi, Toscana, 43 % vol.

Henri Grand Marc 8.00 | 14.00
Pinot Noir, Lipp, Maienfeld, Schweiz, 38.5 % Vol.

Sangiovetto 8.00 | 14.00
Castellare, Toscana Centrale, 44 % vol.

Brunello di Montalcino 9.00 | 16.00
Mastrojanni, Toscana Montalcino, 42 % Vol.

BITTER UND LIKÖR | 4 cl

Amaretto Disaronno 28% vol. 7.00

Averna, Ramazotti 28% vol. 7.00

Appenzeller Alpenbitter 29% vol. 7.00

Limoncello 32% vol. 7.00

aus Sizilien (vom Fass, Metzgergasse, St.Gallen)

Frangelico 20% vol. 7.00

Kaffee

Espresso	4.50
Espresso Macchiato	4.80
Ristretto	4.50
Caffè Crema	4.50
Espresso Doppio	5.80
Caffè Latte Schale	4.90
Cappuccino	4.90
Latte Macchiato	5.90
Caffè Freddo	6.00
Espresso Corretto	7.50
Latte Macchiato mit Baileys	8.50
Latte Macchiato mit Amaretto	8.50

Ovi / Schoggi

Ovi / Schoggi warm oder kalt	4.90
-------------------------------------	------

ALLE KAFFEES GIBT ES AUCH KOFFEINFREI.
UNSERE MILCH KOMMT AUS APPENZELL.

Teeportion
in der Kanne

1 L | **9.00**

Tee

Citronelle	4.90
Earl Grey	
Rooibos Lynn	
Rooibos Vanille	
Yasmin	
Grüntee „Sencha Fuji“	
Früchtetee	
Frischer Minze Tee	30 cl 5.50 50 cl 8.00
Frischer Ingwer-Zitronengras Tee mit Honig	30 cl 6.00 50 cl 9.00
Chai Latte hausgemacht	6.00

UNSER TEE IST BIO & KOMMT VON DER TEE-ZEIT
IN WEINFELDEN & VON L'ART DU THÉ AUS LUZERN.

Dolce Vita

Seelenschmeichler drei verschiedene Desserts	14.50
Cheesecake	8.50
Panna Cotta saisonal (wir verwenden agar-agar)	9.50
Toblerone-Schokoladenmousse	als Portion 10.50 eine Nocke 5.50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern (<i>min. 15 min Backzeit</i>) wähle dazu eine Kugel Glace deiner Wahl (ohne Glace: 9.50)	12.50
Tiramisù Classico	10.50

NUR ETWAS KLEINES ZUM NASCHEN ?

Amaretti gefüllt mit herzhafter Schokolade	5.50
Brownie	5.50
Schokokugel (vegan) mit Kokosflocken umhüllt	5.50
Desserts als Kleinformat im Glas je nach Angebot in der Vitrine (Schokoladenmousse, Panna Cotta, Tiramisù, etc.)	ab 3.50
Vin Santo del Chianti Classico Malvasia bianca-Trebbiano, Castellare di Castellina, Toscana, DOC 2013	4cl 7.50

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.
Alle Preise verstehen sich in CHF & inkl. 7.7% MwSt.**

