



# Etwas Süßes zum Schluss

Geniessen Sie unsere hausgemachten Desserts  
oder lassen Sie sich von unserer reichhaltigen  
Käseauswahl inspirieren

Versuchungen sollte man nachgeben.  
Wer weiss wann sie wiederkommen.

Oscar Wilde

# Spezialitäten aus der Patisserie

Wenn für nichts mehr Platz ist.....

kleine Versucherli in die Mitte des Tisches

Delikatessen aus der Süssen Küche in Gläsern und Töpfchen 3 Stück: 16.50 5 Stück: 27.—

## Schokolade und Crémiges

Dunkle Mousse au chocolat "Grand Cru Maracaibo"

mit Freiburger Doppelrahm, "am Tisch geschöpft"

22.50

kleinere Portion

18.50

Schokoladendreierlei ....

Weisse Mousse mit Zitrusfrucht und Baccardischaum, Schoggiglacé mit Birne,  
Mandel-Schokoladenkuchen mit Orange

21.50

## Frühling.....

Suppe aus Mara de bois Erdbeeren mit Moscato

Torroneparfait mit Bronte Pistazien und Piemonteser Haselnüssen

19.50

keinere Portion

16.50

Gardiesli-Rhabarbercrumble mit Kokosnuss

Sudachisorbet

19.50

Ab 2 Personen mit etwas Geduld

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten – Bestellung bis 14:30 / 22:30 Uhr möglich

Salzburger Nockerl (zum teilen)

auf Orangenrahm gegart mit Cassiskompott und Vanilleglacé

pro Person 24.50

## Traditionelles

Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Sorbet

kleinere Portion

22.00

18.00

Bourbon-Vanille Eiskaffee

mit Kaffeelikör und Honigpops

kleinere Portion

18.50

15.50

Coupe Dänemark

mit feiner hausgemachter Schoggisauce aus Felchlin Grand crû Couverture

kleinere Portion

19.00

16.00

Hausgemachte Rahmglace und Fruchtsorbets

mit Sesamkernwaffel (Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Angebot)

ab 9.50

Zuger Kirschtorte aus der Confiserie Speck, Zug

mit Kirschlufte serviert

15.00

## Etwas Leichtes zur Verdauung „Verteilerli“

passendes Sorbet mit Schweizer Gin oder Wodka,

mit Fruchtbränden oder Prosecco

kleinere Portion

ab 22.00

ab 18.50

Ausgesuchte Käse vom Wagen

mit feinen Beilagen und Jahrgangs-Portwein

(Preis nach Aufwand)

Alle Preise inkl. 7,7 % Mehrwertsteuer

# Süss- und Portweine im Offenausschank

## Portugal offen

Andresen white port	10 Jahre	4cl	14.00
Andresen white port	20 Jahre	4cl	14.00

Niepoort Colheita	2001	4 cl	16.00
-------------------	------	------	-------

Colheita Ports sind Tawny Ports aus einer einzigen Ernte die mindestens 7 Jahre in Fässern lagern bevor sie in die Flasche abgefüllt werden.

Grahams LBV	2012	4 cl	12.50
-------------	------	------	-------

Schöne, rubinrote Farbe. Nase: ein intensives Aroma nach reifen roten Früchten. Reichhaltige gut ausbalancierte Aromen am Gaumen mit exzellent würzigem Tannin und langem pfefferigem Abgang.

Grahams crusted Port. bottled	2004	4 cl	12.00
-------------------------------	------	------	-------

Crusted Port ist eine spezielle Art des Portweins zwischen Ruby und Vintage. In Grossbritannien Tradition, bei uns nahezu unbekannt. Dieser Port kann ein Verschnitt (Blend) aus Trauben verschiedener guter Jahrgänge sein, die aber nicht die Qualität eines „echten Vintage“ erreichten, oder auch aus Trauben einer einzigen Ernte (Single Harvest) produziert werden. Er wird jung (nach max. 3 Jahren) aus den grossen Tanks ungefiltert in Flaschen abgefüllt, wo er ein Depot (Crust) bildet.

S.Leonardo	20 annos	4 cl	19.00
------------	----------	------	-------

Mário Braga, Herdeiros - Quinta do Mourão

Dow's 10	10 year old	4 cl	13.50
----------	-------------	------	-------

Rot-golden in der Farbe, weich und reich am Gaumen mit einem feinen und weichen Fruchtgeschmack in harmonischem Einklang mit den Mandeltönen längerer Fasslagerung. Bewertet vom Wine Spectator mit 90 Punkten.

Cockburn's Quinta dos Canais	2000	4 cl	16.00
------------------------------	------	------	-------

Intensive meisterhafte, schwärzlich-purpurne Farbe. In der Nase sofort bestimmend, eloquent, ganz intensive Aromen, absolut königlich. Intensive, unterschiedliche Aromenkomplexe treffen den Gaumen, bevor sie schliesslich einer bemerkenswerten säure und trockenen Tanninen weichen. Der Wein beginnt süss und endet trocken – eine höchst befriedigende Kombination.

## Portugal in Flaschen

Quinta da Eira Velha Martinez Cassiot, Oporto	3,75dl	1992	95,00
--	--------	------	-------

Quinta da Vargellas	3,75dl	1995	89,00
---------------------	--------	------	-------

Fonseca Guimarens, Oporto

Vintageport Smith Woodhouse, Oporto	3.75d	1994	148.00
Quinta Vale D. Maria	7,50dl	2007	97.00
Cockburn's, Oporto Rarität; Milleniumsjahrgang 2000!	7,5dl	2000	138.00

## Madeira

Cossart Gordan Madeira Bual	10 J	4cl	14.50
Cossart Gordan Madeira Colheita	1996	4cl	13.00

## Aus der Schweiz

Valfado, Jürg Biber Salgesch	2006	4cl	14.00
------------------------------	------	-----	-------

„Valfado“ beruht auf einer portugiesischen Rezeptur die sich „Abafado“ nennt, daher auch die Adaption der Namensgebung. Die Idee zur Herstellung dieses Portweines beruht auf einer Notsituation. Denn die Frage lautete: was mache ich mit den Weinresten die bei Degustationen anfallen und den Zapfenweinen die retour kommen? Nun sammle ich diese und lasse sie anschliessend zu 65%igem Weinbrand brennen.

## Sherry

Sherry Gonzalez Byass, Tio Pepe		4cl	7.50
Sherry Sandeman, medium dry		4cl	7.50
Harveys Bristol Cream Sherry		4cl	8.50
Manzanilla Pasada de Sanluca , Lustau		4cl	10.00
Amontillado de Puerto, Lustau		4cl	12.00

## Frankreich

Les Clos de Paulilles Domaine Rimage, Banyuls	5dl	2016	54,00
Château Beaulon vielle Reserve Ruby	7.5dl	10 Jahre	87.00