

CAFFE - TE

Caffé Freddo

Espresso serviert mit Vanilleglace und Schlagrahm **9.-**

Café Amaretto

Eine überraschende Kombination:

Erhitzter Amaretto-Likör mit heissem, duftendem Schümli-Kaffee; vollendet mit einer Haube aus Schlagrahm **10.-**

Bailey's Coffee

„Heiss wie die Hölle, schwarz wie der Teufel, rein wie ein Engel und süss wie die Liebe.“

So hat Talleyrand diesen Kaffee beschrieben.

Probieren Sie mal, ob er Recht hat! **10.-**

Irish Coffee

Ein Traum aus Irland. Irischer Whiskey und brauner Zucker werden erhitzt und mit aromatischem Schümli-Kaffee aufgefüllt. Den Abschluss bildet eine Rahmhaube **12.80**

Caffè corretto alla Grappa o alla Vecchia Romagna 6.80

Caffè corretto all'Amaretto o alla Sambuca 7.80

Latte Macchiato

Eine dreistufige Cappuccino-Variante: Serviert im Glas, unten die Milch, in der Mitte der Kaffee und obendrauf Milchschaum **5.20**

Cappuccino

Ein Espresso, dem aufgeschäumte Milch (Milchhaube) aufgesetzt wird und der anschliessend mit etwas Kakaopulver bestreut wird **5.-**


Caffè, Caffè HAG, Espresso, Ristretto 4.50

Espresso doppio 6.00

Tè crema o al limone 4.50

DOLCI

Budino al caramello

Caramelchöpfli  **8.-**

Tiramisù 8.50

Panna cotta 10.50

Schiuma di cioccolato

Schokoladen-Mousse  **9.50**

Trio classico

Eine Kugel Vanilla-, Stracciatella- und Swiss Chocolateglace mit hausgemachter Schokoladensauce, garniert mit Rahm **10.50**

Coppa "bacche di bosco"

Eine Kugel Vanilla Dream mit warmen Waldbeeren, garniert mit Rahm **11.50**

MÖVENPICK® Gelato a scelta - Glace zur Auswahl

THE ART OF SWISS ICE CREAM

VANILLA DREAM / STRAWBERRY / SWISS CHOCOLATE / CARAMELITA / CREME BRULEE
ESPRESSO CROQUANT / PISTACHIO / LEMON & LIME / STRACCIATELLA **4.00 pro Kugel**

Sorbetto di limone alla vodka

Lemon & Lime Sorbet mit Wodka **10.50**

Bimbo (Kinderglace) 5.50

Cassata / Cassata all'amaretto 6.- / 8.-

 aus eigener Produktionsküche

FORMAGGI

Piatto assortito con Bel Paese, Taleggio, Parmigiano, Gorgonzola

Käseteller gemischt, mit Butter und Brot **16.50**

Porzione singola

Portion nach Wahl, mit Butter und Brot **9.50**

GRAPPE 2 cl

Grappa Bianca Finissima 7.50

Hersteller: Carpené Malvolti

Herkunft: Veneto, Italia

Traubensorte: ausgesuchte weisse Traubensorte aus Colli Pedemontane

Volumenprozent: 40%

Beschrieb: Klar; duftreich, blumig, fruchtig, harmonisch und sehr fein;
am Gaumen aromatisch und delikat – eben Finissima

Grappa Brunello L'ANIMA DI VERGANI 9.60

Hersteller: L'anima di Vergani

Herkunft: Toscana, Italia

Traubensorte: Sangiovese

Volumenprozent: 40%

Beschrieb: Klar; im Geruch angenehm trocken mit leichten Veilchennoten;
im Geschmack elegant, ausgeprägt und charaktervoll

Grappa Riserva Invecchiata Mormorio 10.60

Hersteller: Villa de Varda

Herkunft: Trento, Italia

Volumenprozent: 40%

Beschrieb: Leuchtendes Gold; intensiver Duft von Fruchtaromen, Vanille
und Gewürzen; im Gaumen sehr wärmend und füllig; harmonisch reifer Körper;
langer, ausgeprägter Nachhall

Limoncello Naturale 4 cl 7.30

Hersteller: Bottega Alexander

Herkunft: Veneto, Italia

Volumenprozent: 30%

Beschrieb: Herrlicher Zitronenliqueur aus dem Fruchtfleisch sonnengereifter,
sizilianischer Zitronen; seine Harmonie verdankt er einem alten Rezept der
Familie Bottega; er eignet sich hervorragend für die Zubereitung von
Eisspezialitäten und Sorbets oder als erfrischender, verdauungsanregender
Drink nach einem feinen Essen. Eiskalt servieren!