

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Wiener-Kaffee	10.50
Espresso mit 2 Kugeln Vanilleglace	
Kaffee Caruso	10.50
mit Amaretto und Schlagrahm	
Irish Coffee	12.80
mit Whiskey und Schlagrahm	

KAFFEE / TEE

Kaffee Creme, Espresso, Schale Cappuccino	4.50 5.-
Doppelter Espresso	6.-
Latte Macchiato	5.80
Kaffee Fertig, Kaffee Luz	7.-
Kaffee Corretto (Brandy oder Grappa)	6.80
Tee (Diverse Sorten)	4.50

GRAPPE 2cl

Bianca finissima Carpeno Malvolti	40%	6.50
Traubensorte: Prosecco		
Moscato d'Asti Valdavi, Berta	40%	8.60
Traubensorte: Moscato		
Brunello L'anima di Vergani	40%	9.60
Traubensorte: Sangiovese		
Elisi, Barriques Berta	43%	11.-
Traubensorte: Barbera, Nebbiolo, Cabernet		

DIGESTIF

Calvados Père Magloire	40%	8.40
Vieille Prune du Périgord	40%	9.50
Carlos Primero Solera Gran Reserva	38%	9.50
Rémy Martin VSOP Fine Champagne	40%	9.50
Himbeer-Brand Erismann	40%	10.50
Kirsch Original Willisauer	37.5%	6.30
Williamine Morand	43%	7.30

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schokoladenkuchen	5.50/8.50
mit Schlagrahm	
Caramel-Chöpfli	9.-
Panna Cotta	9.-
garniert mit frischen Früchten	
Bailey's Parfait	9.-
mit Schlagrahm	
Schokoladenmousse	6.-/9.50
mit Schlagrahm	
Schokoladen-Chilimousse	7.-/10.50
mit Schlagrahm	

All unsere Desserts werden täglich frisch in eigener Produktionsküche hergestellt

GLACEN M Ö V E N P I C K

THE ART OF SWISS ICE CREAM

Glacen	pro Kugel 4.-
Vanilla-Dream, Strawberry, Caramelita, Maple Walnut, Swiss Chocolate, Pistacchio	
Sorbets	pro Kugel 4.-
Passion fruit & Mango Grapefruit & Orange Lemon & Lime	
mit Schlagrahm	+ 1.-
mit Prosecco	+ 4.-
mit Wodka	+ 5.-
mit Orangenlikör	+ 4.-
mit Campari	+ 3.-
mit Calvados	+ 4.-

KÄSE

Gemischter Käseteller	9.50/16.-
Sternenberger, Appenzeller, Camembert	