

Saisonale Desserts

Hertensteinvariation
mit Schokoladentarte,
eingelegten Gewürz-Zwetschgen
und einer Kugel Haselnussglace 17

Apfel-Chüechli
mit Zimt-Zucker,
Vanillesauce und Rahm 14

Vermicelle
mit Berner Meringue & Rahm 13

Optional
mit einer Kugel Vanilleglace +5

Griess-Flammerie im Glas (vegan)
mit warmen Beeren
und Knusper-Granola 13

Glacés & Sorbets

Hochklassige Qualität nach alter Tradition
aus den besten Naturprodukten hergestellt.
Frei von künstlichen Aromen und
Konservierungsstoffen.

GLACÉ:
Bourbon-Vanille
Café
Sauerrahm
Schokolade

SORBET:
Zitrone
Zwetschge
Birne

pro Kugel 5.-
mit Rahm + 1.20

Klassiker

Coupe Dänemark
Vanilleglacé mit warmer
hausgemachter Schokoladen-
Sauce und Rahm 14
Mini Portion 8.50

Wiener Eiskaffee
gerührt Moccaglacé
mit Mocca-Liqueur
und Rahm 13.50
Mini Portion 9.50

Sorbet Colonel
Zwei Kugeln Zitronensorbet
mit Wodka 14.50
Mini Portion 8.50

Affogato
eine Kugel Vanilleglacé
mit Espresso 8.50

Kaffee „Hertenstein“
Die Krönung nach dem Essen!
Kaffee mit Amaretto
und Schlagrahm 13

Käse

Käse-Trio
Auserlesene Schweizer Käse
mit Garnituren 16

Tee

Wir servieren Ihnen auserlesene Sorten in höchster Bio-Qualität aus nachhaltigem Anbau von Sirocco. Die edlen Teebeutel sind handgefertigt und biologisch abbaubar.

Golden Assam

feinster Schwarztee aus Indien

Moroccan Mint

Marrokanische Nana-Minze

Verbena

Eisenkraut

Camomile Orange Blossoms

Kamille mit Orangenblüten

Piz Palü

Schweizer Kräuter-Tee aus dem Puschlav Brennnessel, Zitronenmelisse, Pfeffer- und Apfelmünze, verschiedene Blüten, Rotklee und Hagebutte

Rooibos Tangerine

Rotbuschtee mit Mandarine

Red Kiss

Beeren, Apfel, Hibiskusblüte, Orangenschale und Hagebutte

Japanese Sencha

Grüntee aus Japan

Ginger Lemon Dream

Ingwer, Süßholz & Zitronengras

Black Chai

kräftiger Schwarztee mit Kardamom, Zimt, Ingwer, Nelke und Pfeffer wahlweise mit Milch serviert

Alle Sorten

5.20

Kaffee & mehr

Kaffee, Espresso	5.00
Doppelter Espresso	6.90
Coretto Grappa oder Cognac	8.00
Cappuccino	5.30
Latte Macchiato	5.80
Ovomaltine (dampferhitzt)	4.50
Heisse Schokolade (dampferhitzt)	4.50
Portion Rahm für Mélange	1.20
Irish-Kaffee (mit 4cl Irish-Whiskey)	14.50

Dessertwein

Schweiz

Inhalt Fr.

Elixir 2018

37.5cl 69

D. du Montet, Hammel Waadt 4cl 9

Dieser Süßwein hat eine Komplexität welche einem Sauternes sehr nahekommt. Kraft, Eleganz und pure Exotik ein absoluter Hochgenuss.

Dolce Vita 2024

37.5cl 68

Adrians Weingut Oberflachs, Aargau

Nach der Gärung präsentieren sich Süsse, Säure und Alkohol in einem harmonischen Gleichgewicht. Ein Geheimtipp für alle Fans von Dessertweinen.

Deutschland

Schlossberg Riesling BA 2019

37.5cl 79

Weingut Thörle, Rheinhessen

Der Duft ist von immenser Komplexität, wollüstig reife Tropenfrüchte ohne Ende. Ein Hauch Honig, Caramel, edle Kräuter und Gewürze, ein Riesling-Duft von atemberaubender Schönheit

Frankreich

Château Raymond-Lafon

2004 75cl 179

Sauternes, Bordeaux

Reiffruchtige Aromen und eine leichte Honignote zeigen sich im Gaumen.

Geschmeidig und elegant im Abgang mit viel Fülle.

Portwein

Vol % Inhalt Fr.

Quinta de la Rosa 2015

Vintage, DO Douro 20.0 4cl 13

Quinta de la Rosa Reserve

Old Ruby Port, DO Douro 20.0 4cl 10

Passion Vin de Liqueur 2014

NIRO Weingut Wil, Aargau 21.0 4cl 9

Rum

Rum 1823

40.0 4cl 16

Distillerie Etter, Zug

Mindestens sieben Jahre gereift in amerikanischen Bourbon-Holzfässern. Voller, reicher Körper mit Nuancen von Orange, Süßholz und dezenter Holznote.

Grappa

Grappa Berta Monpra di Barbera			
Distillerie Berta	40	2cl	10
Grappa di Barolo			
Giuseppe Castelli	45	2cl	12
Grappa di Merlot			
Nonino Verduzzo	43	2cl	12
Grappa Sovrana Uva Americana			
Brivio Vini, Mendrisio	45	2cl	12

weitere Digestifs

Etter Vieille Orange			
Distillerie Etter, Zug	40	2cl	13
Etter Vieille Prune			
Distillerie Etter, Zug	40	2cl	13
Etter Vieille Kirsch			
Distillerie Etter, Zug	42	2cl	12
Etter Vieille Quitte Barrique			
Distillerie Etter, Zug	41	2cl	13
Etter Mirabelle			
Distillerie Etter, Zug	41	2cl	13
Fruchtbaum			
Distillerie Etter, Zug	41	2cl	14
Chrüter			
A. Keiser, Baar	42	2cl	8
Williams			
A. Keiser, Baar	42	2cl	8
Schattenmorelle Sauerkirsche			
Humbel, Stetten	43	2cl	9
Roter Gravensteiner Bio Knospe			
Humbel, Stetten	43	2cl	9
Burgermeister Kräuter+Anis	40	2cl	9
Fam. Hüsser, Untersiggenthal			
Äntebüsi Kräuter+Kümmel	40	2cl	9
Fam. Hüsser, Untersiggenthal			

Liköre/Bitterliköre

	Vol %	Inhalt	Fr.
Grand Marnier	40	2cl	8
Amaretto	28	4cl	8
Limoncello Russo	30	4cl	8
Fernet Branca	39	2cl	8
Ramazotti	30	4cl	8.5
Appenzeller	29	4cl	8.5
Baileys	17	4cl	8.5

Cognac

	Vol %	Inhalt	Fr.
Cognac Park VS Carte Blanche	40	2cl	12
Maison Cognac Park, Mouzon, France			
Mild und leicht süsslich duftend, zeigt dieser Cognac florale und würzige Finessen.			
Cognac Park V.S.O.P	40	2cl	16
Maison Cognac Park, Mouzon, France			
Ein frischer „easy to drink Cognac“. Tolle Zitrusfrucht, Banane und Pfirsich-Aromen zeigen sich im Gaumen.			
Cognac Park XO Traditional Reserve	40	2cl	22
Maison Cognac Park, Mouzon, France			
Kraftvoll und gut strukturiert mit Aprikosen, Mandeln und Beeren Aromen. Der perfekte Digestif nach dem Essen.			

Whisky

	Vol %	Inhalt	Fr.
Auchentoshan Three Wood	43	4cl	18
Lowland, Single Malt Scotch			
Ausbau in Bourbon- und Sherry Fässern.			
Leichte Süsse, mit Toffee und Sherry Noten.			
Appenzeller Single Malt	48	4cl	21
Brauerei Locher, Appenzell			
Ausbau in gebrauchten Bierfässern.			
Typischer Malt mit fruchtiger Aromatik und etwas rauchiger Note.			
Ardbeg Uigeadail	54	4cl	19
Islay, Single Malt Scotch			
Ausbau im Sherry-Fass.			
Schokolade, Karamell und leicht süsslich rauchig.			