

## Saisonale Desserts

**Hertensteinvariation**  
Schokoladen-Schnitte  
Blutorangen-Sorbet  
und eingelegte Zwetschgen 16

**Cheesecake**  
serviert mit marinierten Beeren  
und Erdbeersorbet 14

**Mocca-Panna Cotta (vegan)**  
mit caramelisierten Pistazien  
und saisonalem Fruchtsalat 13

**Rhabarber-Tiramisù** 11

## Glacés & Sorbets

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

### GLACÉ:

Bourbon-Vanille  
Valrhona-Schokolade  
Café  
Sauerrahm  
Pistazie

### SORBET:

Zitrone  
Birne  
Erdbeere  
Mango

pro Kugel 5.-  
mit Rahm + 1.20

## Klassiker

**Coupe Dänemark**  
Vanilleglacé mit warmer  
Schokoladensauce  
und Rahm 14.00  
Mini Portion 7.50

**Wiener Eiskaffee**  
gerührt Moccaglacé  
mit Mocca-Liqueur  
und Rahm 13.50

**Sorbet Colonel**  
Zwei Kugeln Zitronensorbet  
mit Vodka 14.50  
Mini Portion 8.50

**Sorbet Willi**  
Zwei Kugeln Birnensorbet  
mit Williams 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 12.00

## Käse

**Käse-Trio**  
Auserlesene Schweizer Käse  
begleitet von  
hausgemachten Beilagen 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  
Apfelminze, 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

	Inhalt	Fr.
<b>Schweiz</b>		
<b>Elixir 2018</b>	37.5cl	69
D. du Montet, Hammel Waadt	4cl	9
Dieser Süsswein hat eine Komplexität welche einem Sauternes sehr nahekammt. Kraft, Eleganz und pure Exotik ein absoluter Hochgenuss.		
<b>Eiswein 2008</b>	37.5cl	75
Weingut Hartmann, Remigen	4cl	12
Ein wirklich grosser Süsswein von bester Qualität. Die Süsse Frucht und die verspielte Säure harmonisieren perfekt, gepaart mit viel Charme.		
<b>Frankreich</b>		
<b>Château Raymond-Lafon</b>	2004 75cl	189
Sauternes	2004 37.5cl	98
<b>Château Guiraud 1er Cru</b>	1990 75cl	149
Sauternes		
Dieser gediegene, kräftige Dessertwein hat eine schöne gelb-goldene Farbe, in der Nase reife Aromen von Pfirsichen, Melonen und Mirabellen.		

# Portwein

	Vol %	Inhalt	Fr.
<b>Quinta de la Rosa 2014</b>			
Vintage, DO Douro	20.0	4cl	13
<b>Quinta de la Rosa Reserve</b>			
Old Ruby Port, DO Douro	20.0	4cl	10

# Rum

<b>Rum 1823</b>	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

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

## weitere Digestifs

<b>Etter Vieille Orange</b>			
Distillerie Etter, Zug	40	2cl	13
<b>Etter Vieille Prune</b>			
Distillerie Etter, Zug	40	2cl	13
<b>Etter Vieille Kirsch</b>			
Distillerie Etter, Zug	42	2cl	12
<b>Etter Wildkirsch 2012</b>			
Distillerie Etter, Zug	42	2cl	14
<b>Etter Mirabelle</b>			
Distillerie Etter, Zug	41	2cl	13
<b>Fruchtbaum</b>			
Distillerie Etter, Zug	41	2cl	14
<b>Chrüter</b>			
A. Keiser, Baar	42	2cl	8
<b>Williams</b>			
A. Keiser, Baar	42	2cl	8
<b>Schattenmorelle Sauerkirsche</b>			
Humbel, Stetten	43	2cl	9
<b>Roter Gravensteiner Bio Knospe</b>			
Humbel, Stetten	43	2cl	9
<b>Quitte</b>			
Herterwein, Taggenberg	42	2cl	13
<b>Boldewyn Pinot Noir</b>			
Herterwein, Taggenberg	42	2cl	13
<b>Quitten</b>			
Fam. Hüsser, Untersiggenthal	40	2cl	9
<b>Burgermeister Kräuter+Anis</b>			
Fam. Hüsser, Untersiggenthal	40	2cl	9

## Liköre/Bitterliköre

	Vol %	Inhalt	Fr.
<b>Etter Fruchtlikör</b>	15	2cl	8
Williams, Erdbeere, Aprikose, Quitte			
<b>Grand Marnier</b>	40	2cl	7
<b>Amaretto</b>	28	4cl	7
<b>Limoncello Russo</b>	30	4cl	7
<b>Fernet Branca</b>	39	2cl	7
<b>Ramazotti</b>	30	4cl	8.5
<b>Appenzeller</b>	29	4cl	8.5
<b>Baileys</b>	17	4cl	8.5

## Cognac

	Vol %	Inhalt	Fr.
<b>Cognac Park VS Carte Blanche</b>	40	2cl	12
Maison Cognac Park, Mouzon, France Mild und leicht süsslich duftend, zeigt dieser Cognac florale und würzige Finessen.			
<b>Cognac Park V.S.O.P</b>	40	2cl	16
Maison Cognac Park, Mouzon, France Ein frischer „easy to drink Cognac“. Tolle Zitrusfrucht, Banane und Pfirsich-Aromen zeigen sich im Gaumen.			
<b>Cognac Park XO Traditional Reserve</b>	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.
<b>Auchentoshan Three Wood</b>	43	4cl	18
Lowland, Single Malt Scotch Ausbau in Bourbon- und Sherry Fässern. Leichte Süsse, mit Toffee und Sherry Noten.			
<b>Säntis Malt 7 years</b>	54.5	4cl	21
Brauerei Locher, Appenzell Ausbau in Bier- und alten Sherryfässern. Typischer Malt mit fruchtiger Aromatik und etwas mehr Alkohol.			
<b>Ardbeg Uigeadail</b>	54	4cl	19
Islay, Single Malt Scotch Ausbau im Sherry-Fass. Schokolade, Karamell und leicht süsslich rauchig.			