

Saisonale Desserts

Hertensteinvariation

Pastel de Nata-Küchlein,
Orangen-Carpaccio
und eine Kugel Pistazienglace 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.
Schweiz		
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.		

Eiswein 2008	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.		

Frankreich

Château Raymond-Lafon	2004	75cl	189
Sauternes	2004	37.5cl	98

Château Guiraud 1er Cru	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.
Quinta de la Rosa 2014			
Vintage, DO Douro	20.0	4cl	13
Quinta de la Rosa Reserve			
Old Ruby Port, DO Douro	20.0	4cl	10

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 Wildkirsch 2012			
Distillerie Etter, Zug	42	2cl	14
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
Quitte			
Herterwein, Taggenberg	42	2cl	13
Boldewyn Pinot Noir			
Herterwein, Taggenberg	42	2cl	13
Quitten			
Fam. Hüsser, Untersiggenthal	40	2cl	9
Burgermeister Kräuter+Anis			
Fam. Hüsser, Untersiggenthal	40	2cl	9

Liköre/Bitterliköre

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

Cognac

	Vol %	Inhalt	Fr.
Cognac Park VS	40	2cl	12
Carte Blanche			
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	40	2cl	22
Traditional Reserve			
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.			
Säntis Malt 7 years	54.5	4cl	21
Brauerei Locher, Appenzell Ausbau in Bier- und alten Sherryfässern. Typischer Malt mit fruchtiger Aromatik und etwas mehr Alkohol.			
Ardbeg Uigeadail	54	4cl	19
Islay, Single Malt Scotch Ausbau im Sherry-Fass. Schokolade, Karamell und leicht süsslich rauchig.			