

Dessert

Rahmglacé

**Vanille • Schokolade
Haselnuss • Mocca**

Sorbets

**Erdbeer • Himbeer • Brombeer
Zwetschgen • Zimt**

**Pro Kugel 3.80
mit Schlagrahm 1.50**

*Glacé von Familie Vollenweider,
Talacherhof, Illnau ZH*

Dessertweine

Oro Dolce 2006 4 cl 7.-
*Riesling x Sylvaner
Jürg Saxer, Neftenbach*

Grain Doux 2005 4 cl 8.50
*Petite Arvine, Sylvaner, Chardonnay
Marie-Thérèse Chappaz
La Liaudisaz, Fully
Valais AOC*

Kirsch

**Kirsch 1978
Vieille Réserve de la maison 2 cl 11.50**
*Etter Distillerie, Zug ZG 42°
Zuger Kirschen*

Preise in CHF inkl. 7.6% MwSt./05.10

Klassiker

Feini Chäs 17.- / 26.-
Auswahl delikater Schweizer Käsesorten

Caramelchöpfli 8.-
Caramel-Flan

Meiringer Meringues mit Nidel 12.-
Meiringer Baisers mit Schlagrahm

Schoggichüechli 9.-
*Schokoladenküchlein, auf welches
zu warten sich lohnt! (10 Minuten)*

Bündner Nusstorte mit Rahm 9.-
Bündner Nusstorte mit Schlagrahm

Drüü farbigs Schoggimousse 10.-
Drei farbiges Schokoladenmousse

Region Thurgau

Erdbeeri mit Rhabarberschum 11.-
Erdbeeren mit Rhabarberschaum und Vanilleglacé

Frühling

Safranbire mit Vanilleglacé 9.-
Safranbirne mit Vanilleglacé

Warmi Öpfeltarte mit Vanilleglacé 12.-
Warme Apfeltarte mit Vanilleglacé