

DESSERTS

	CHF	CHF kleine Portion
Röteli – Parfait nach Grossmutter's Rezept	10.00	
Vanille an Grand Marnier <i>(Vanilleglace mit Grand Marnier Likör)</i>	12.00	9.50
Coupe „Danemark“ <i>(Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce)</i>	11.00	8.50
Eiskaffee „Albula“	9.70	
Vanille Eierkirsch <i>(Vanilleglace mit Eierkirsch)</i>	12.00	9.50
Coupe Baileys <i>(Vanille-Mocca- Alpengarnelglace mit Baileys®)</i>	12.00	9.50
Heisse Waldbeeren, Vanilleglace und Rahm	13.00	10.50
Zitronensorbet mit Vodka oder Limoncello	11.50	9.00
Erdbeersorbet mit «Alte Zwetschge»	11.50	9.00
Glace und Frappés:		
pro Kugel Glace		3.00
zusätzlich Rahm		1.60
Frappés		8.00
Glaces: Vanille - Mocca - Schokolade - Pistache - Alpengarnel		
Sorbets: Erdbeer – Zitrone		

(04/24)

DESSERTS

	CHF	CHF kleine Portion
Frischer Fruchtsalat nature	9.80	7.30
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	11.50	9.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	11.00	8.50
Frühtecoupe „Jacques“ <i>(Frischer Fruchtsalat mit Vanille & Erdbeerglace)</i>	11.00	8.50
Bananen-Split	11.50	
Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm	9.00	
Méringues mit Rahm	11.50	9.00
Méringues mit Vanilleglace & Rahm	11.50	9.00
Alpkäse mit Früchten, Brot & Butter	9.80	

Hausgemachte Kuchen

Bündner Nusstorte, Schokoladenkuchen

Karottenkuchen 5.30

oder es Verdauerli (Digestif – Empfehlung)

Bündner Röteli der Klassiker 6.10/4cl

Marc (Adank Fläsch) 5.30/2cl
der Grappa der nicht so genannt werden darf

Pinot Mutè Port (Jürg Marugg) 8.50/4cl
der Portwein aus der Bündner Herrschaft

Kirsch (Fricktal Familienbrennerei Häseli) 5.00/2cl

Alte Zwetschge (Fricktal Familienbrennerei Häseli) 5.00/2cl

und viele weitere «edle»Tropfen!

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte wenden Sie sich an unser Personal