

HAUSGEMACHTE DESSERTS

KAFFEEMOUSSE "DIFFERENTE"	12.50
Hauspezialität! Weisses Kaffeemousse mit Orangenfilets, Orangensauce und Pinienkernen ausgarniert	
THURGAUER-BEEREN "VARIATION"	10.50
Gartenfrische Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren und Brombeeren mit Rahm oder Vanillerahmglace serviert	
PFIRSICH-PARFAIT "COCO"	10.50
Zartschmelzendes Pfirsich-Parfait auf einem Brombeerenbeet mit Kokos- Schlagrahm serviert	
TIRAMI-SÙ "PORTOFINO"	11.50
Aromatisches Blaubeeren Tiramì-Sù mit einem edlen Porto zubereitet, dazu ein erfrischendes Zitronensorbet	
SCHOKOLADENSCHMAUS "AMARETTO"	11.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit einem eisigen Eierlikör serviert, ausgarniert mit Himbeeren	
DESSERTKREATION "TRIOLOGIE"	11.50
Lychees Mousse im Mini Cornet, fruchtiger Mango Panna Cotta und ein Basilikumshoot mit Ginger Ale	
ÖPFELCHUECHLI "THURGAUER ART"	9.50
Frittierte „Öpfelchuechli“ in Zimtzucker gewendet und mit einer Kugel sämiger Vanilleglace und Rahm serviert	
CARAMEL-KÖPFLI "GROSSMUTTER ART"	9.00
Hausgemachtes Caramelköpflì mit Caramelsauce und verschiedenen Saisonfrüchten und Schlagrahm ausgarniert	

EIN VERDAUERLI VON UNSEREM WAGEN

COGNAC-, CALVADOS- & WEINBRAND (2CL)		GRAPPA (2CL)	
Remy Martin V.S.O.P. (40%)	9.50	Tre Castelli (40%)	6.50
Hennessy X.O. (40%)	25.50	Di Brunello, L'anima Vergani (40%)	8.50
Cognac Courvoisier (43%)	10.50	Di Moscato, Berta (40%)	8.50
Calvados Morin Père (40%)	8.50	Da Barola, Berta (40%)	8.50
Vechia Romagna (40%)	5.50	Di Ornellaia (40%)	17.50
Metaxa (38%)	7.50	Di Prosecco Alexander (38%)	14.50
		Da Nebbiolo (40%)	8.50
OBSTBRÄNDE (2CL)		LIKÖRE- & BITTERS (4CL)	
Vieille Prune, Morin (41%)	8.50	Appenzeller (29%)	7.50
Williamine Morand (43%)	7.50	Ramazzotti (30%)	7.50
Kirsch Etter (40%)	7.50	Underberg (44%)	7.00
Saxer Gravensteiner (42%)	7.50	Jägermeister (35%)	7.50

AUS DEM KÄSEKELLER

DER TRADITIONELLE KÄSETELLER	14.50
Raffinierter kleiner Käseteller (80g) aus vier Sorten: Brie Suisse, Bündner Bergkäse, Greyerzer und Roquefort, auf Ihren speziellen Wunsch ebenfalls erhältlich: Chavroux Buchette (Ziegenkäse), garniert mit Trauben, Birnenschnitzen und Baumüssen	

COUPES IN VERSCHIEDENEN VARIATIONEN

ROMANOFF	11.50
Gartenfrische, marinierte Erdbeeren klassisch mit Vanille- & Erdbeerglace serviert, mit einer Schlagrahmhaube	
HOT BERRY	10.50
Köstliche Vanille Rahmglace mit warmen Waldbeeren serviert, dazu eine Schlagrahmrose	
DÄNEMARK	10.50
Vanille Rahmglace übergossen mit heisser Schokoladensauce, verfeinert mit Schlagrahm und Mandelsplittern	
BANANA-SPLIT	10.50
Vanille Rahmglace umrundet von Bananen, ausgarniert mit luftigem Schlagrahm und Schoggisauce	
VENEZIA	10.50
Tiramisù-, Wallnuss- und Caramel Rahmglace bestreut mit Baumnusstückchen verziert mit Schlagrahm	
OLD-BAILEYS	11.50
Vanille- und Kaffee Rahmglace, abgerundet mit Original Baileys, Rahmhaube und Schoggistreusel	
WIENER EIS-KAFFEE	11.50
Mocca- und Vanille Rahmglace mit einem kräftigen Espresso und Schoggisauce und einer Schlagrahmhaube	
SOLEIL	10.50
Erfrischendes Zitronen- und Aprikosen Sorbet mit zartschmelzender Erdbeerglace und Früchten verfeinert	
DOLCE-VITA	10.50
Vanille-, Tiramisù- und sämiges Kaffee Rahmglace, ausgarniert mit Schlagrahm und Hüppen	

UNSERE GLACE-SORTEN

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Kaffee, Caramel, Wallnuss, Zimt, Tiramì-Sù, Sauerrahm, Pistazie	1 Kugel	3.50
Sorbets: Zitronen, Aprikosen und Birnen-Williamssorbets	mit Rahm	1.70
(Kirsch, Williams, Wodka, Cynar, Campari)	mit Schuss	4.50