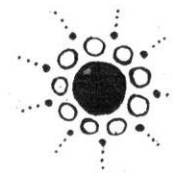




BÜRGLI'S LEGENDÄRER  
SCHOGGIHUECKE 12.50



HERBSTZEIT - MARONIZEIT:  
PORTION VERMICELLES 11.50  
+ VANILLEGLACÉ 14.50 + MIT EMMEN-  
TALER MERINGUES & VANILLEGLACÉ 16.50



UNWIDERSTÄHLICH:  
THURGAUER ÄPFEL-MOST-CRÈME MIT  
HAUSGEMACHTEN AMARETO-STREUSELN 13.50



KOSTLICH LEICHTES JOGHURT-PANNA  
COTTA AUF FRUCHTCOULIS 13.50



KLEIN & FEIN: TRADITIONELL HAUS-  
GEMACHTES EISKAFFEE 10.50



FÜR KÄSELIEBHABER: "ALISA-VICTORIA"  
ROHMILCH-HALBHARTKÄSE VON STEINEN / EM-  
MENTAL MIT BIRNEN-CHUTNEY 14.50  
+ 1DL DESSERTWEIN 29.50



PARADIESISCHE BÜRGLI-GLACÉS:  
KUGEL 4.50 + RAHM 1.50

• SOUR-CREAM • VANILLE • SCHOGGI (VEGAN)  
• ZITRONENSORBEI • HIMBEERSORBEI  
- SORBETS MIT VODKA ODER CHAMPAGNER 14.50  
HERBSTHIT: HANDGEMACHTES TESSINER TRAUBENSORBEI  
(UVA AMERICANA VALLE MAGGIA) 14.50 MIT BAROLO GRAPPA 19.50

## DER SPEZIELLE DESSERTGENUSS



• IRISH COFFEE 14.-  
• KAFFEE BAILEYS 12.-  
• ERISMANN BRÄNDE:  
• QUITTEN & WILLIAMS 41° 10.-  
• KIRSCH 43° 8.- HIMBEER 40° 14.-  
• FLÄSCHCHEN "BEERENAUSLESE"  
UMATHUM 38cl 11.5° 58.50 dl 19.50  
• GLEISCHERWEIN "SMARAGD"  
ADRIAN MATHIER VS 37,5cl 59.50

GRAPPA'S: ★ TIGNANELLO 42° 16.-  
★ BRUNELLO VERGANI 40° 9.- ★ NARDINI 50° 8.-  
★ TRÀ NOI: AMARONE 42° 14.- BAROLO 42° 14.-  
★ MOSCATO D'ASTI BERTA 45° 18.-  
★ CASTELLI: BAROLO 50° 12.- NEBBIOLO 45° 12.-  
- ALS VERDAUERLI: LIMONCINO 30° 5cl 6.50