

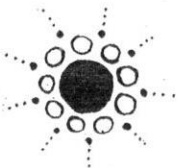


BÜRGLI'S LEGENDÄRER
SCHOGGI-CHUECHE 12.50



FRISCHE, MARINIERTE ERDBEER:

• PORTION 11.50 + VANILLEGACÉ 13.50
• + GLACÉ & EMMENTALER MERINGUES 15.50
• + DOPELRAHM 2.50



UNWIDERSTÄHLICH: RHABARBER-VANIL-
LE-KOMPOST MIT EINER KUGEL
SOUR-CREAM-GLACÉ 14.50



LEICHTES JOGHURT-PANNA COTA
MIT FRUCHTCOULIS 13.50



KLEIN & FEIN: TRADITIONELL HAUSGE-
MACHTES EISKAFFEE 10.50



FÜR KÄSELIEBHABER: SÄMIGER
EMMENTALER BLAUSCHIMMEL WEICHKÄSE
"PIXEL" 15.50 + 1DL DESSERTWEIN 29.50



PARADIESISCHE BÜRGLI-GLACÉS:
KUGEL 4.50 + RAHM 1.50

• SOUR-CREAM • VANILLE
• SCHOGGI • HASELNUSS
• ZITRONENSORBEI • HIMBEERSORBEI
- SORBEIS MIT VODKA ODER CHAMPAGNER 14.50

DER SPEZIELLE DESSERTGENUSS



• IRISH COFFEE 14.-
• KAFI BAILEYS 12.-
• ERISMANN BRÄNDE:
• QUITEN & WILLIAMS 41° 10.-
• KIRSCH 43° 8.- HIMBEER 40° 14.-
• FLÄSCHCHEN "BEERENAUSLESE"
UMATHUM 38cl 11.5° 58.50 dl 19.50
• GLEITSCHERWEIN "SHARAGD"
DRIAN MATHIER VS 37,5cl 59.50

GRAPPA'S: ★ TIGNANELLO 42° 16.-
★ BRUNELLO VERGANI 40° 9.- ★ NARDINI 50° 8.-
★ TRA 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