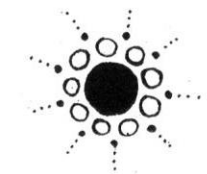




BÜRGLI'S LEGENDÄRER
SCHOGGICHUECKE 12.50



HIMMLISCH ERFRISCHEND:
SOUR-CREAM-GLACÉ MIT MAR-
NIERTEN PFIRSICHEN & PETER-
MINZZAUBER 14.50



UNWIDERSTÄHLICH: SAISONALES
CHRISI-TIRAMISU 13.50



LEICHTES JOGHURT-PANNA COTTA
AUF FRUCHTCOULIS 13.50



KLEIN & FEIN: TRADITIONELL HAUS-
GEMACHTES EISKAFFEE 10.50



FÜR KÄSELIEBHABER: ALPKÄSE VON
DER GLARNERALP BÖSBÄCHLI-ROHMILCH-
KÄSE DER FAM. WIDMER-STÜSSI 15.50
+ GLAS DESSERTWEIN 29.50



PARADIESISCHE BÜRGLI-GLACÉS:
KUGEL 4.50 + RAHM 1.50
• SOUR-CREAM • VANILLE • AMARETTO
• ZITRONENSORBEI • HIMBEERSORBEI
& PROF. GRÜNSCHNABELS KEGANE GLACÉ: SCHOGGI-
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
• GLETSCHERWEIN "SHARAGD"
ADRIAN MATHIER VS 37,5cl 59.50

GRAPPA'S: ★ TIGNANELLO 42° 16.-
★ BRUNELLO VERGANI 46° 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