



BÜRGLI'S LEGENDÄRER
SCHOGGICHUECKE 12.50



HERBSTZEIT - MARONIZEIT:

- VERMICELLES PORT 11.50
- + MIT VANILLE-GLACÉ 14.50
- VERMICELLES AUF MARINIERTEM BIRNEN-KOMPOST 14.50



UNWIDERSTEHLICH: KAFFEE-CRÈME
MIT FRISCHEN BROMBEERI & AMARETTO-
CRUNCH 13.50



KÖSTLICH LEICHTES JOGHURT
PANNA COTTA AUF FRUCHTKOULIS 13.50



KLEIN & FEIN: TRADITIONELL HAUS-
GEMACHTES EISKAFFEE 10.50



FÜR KÄSELIEBHABER: BRILLANT SAVARIN
& TÖGGENBURGER BIO-BERG-HEUBLUMEN-
KÄSE & PORTWEIN-FEIGEN-CHUTNEY 15.50
+ 1DL DESSERTWEIN 29.50



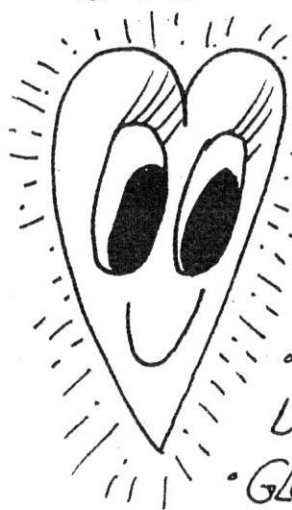
PARADIESISCHE GLACÉS:

KUGEL 4.50 + RAHM 1.50

- SOUR-CREAM • VANILLE • SCHOGGI
- ZITRONENSORBEI • HIMBEERSORBEI
- SORBEIS 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.-

• KAFI BAILEYS 12.-

ERISMANN BRÄNDE:

• QUIITEN & WILLIAMS 41° 10.-

• KIRSCH 43° 8.- HIMBEER 40° 14.-

• FLÄSCHCHEN "BEERENAUSLESE"
UMATHUM 38cl 11.5° 58.50 dl 19.50

• GLETSCHERWEIN "SMARAGD"
ADRIAN MATHIER 1 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