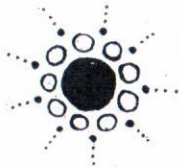




BÜGLIS LEGENDÄRER  
SCHOGGIKÄCKE 12.50



HERBSTZEIT · MARONIZEIT:  
PORT. VERMICELLES MIT RAHM 12.50  
+ VANILLE-GLACÉ 16.50  
+ AMMITALER MERINGUES 16.50



UNWIDERSTÄHLICH:  
ÄPFEL-TARTE-TATIN MIT VANILLE  
GLACÉ 15.50



LEICHTES JOGHURT-PANNA COTTA  
MIT QUITTENKOMPOST 13.50



KLEIN & FEIN: TRADITIONELL  
HAUSGEMACHTES EISKAFFEE 10.50



FÜR KÄSELIEBHABER:  
TOGGENBURGER BIO-BERG-BRIE  
(KÄSEREI STÖTZEL) MIT FRÜCHTEBROT &  
APRIKOSEN-CHUTNEY 17.50  
+ 1 DL DESSERTWEIN 29.50

PARADIESISCHE GLACÉS:  
KUGEL 4.80 + RAHM 1.80  
• SOUR CREAM · VANILLE · SCHOGGI  
• MANGO · ZITRONENSORBEI &  
• HIMBEERSORBEI  
SORBEIS MIT VODKA ODER CHAMPAGNER 15.50

DER SPEZIELLE DESSERTGENUSS



• IRISH COFFEE 15.50  
• Kafi BAILEYS 12.50  
• ERISHANN BRÄNDE:  
• QUITTEN & WILLIAMS 41° 11.50  
• KIRSCH 43° 9.- HIMBEER 40° 14.50  
• GUNZWILER BRÄNDE:  
• VIEILLE APRICOT 40° 16.-  
• VIEILLE PRUNE 40° 14.-  
• FLÄSCHCHEN "BEERENAUSKESE" UMATHUM  
38cl 11.5° 58.50 dl 19.50

GRAPPA S: ☆ TIGNANELLO 42° 16.-  
☆ QUATTROMANI 40° 15.- ☆ VALLEMAGGIA 45° 8.-  
☆ TRA NOI: AMARONE 42° 14.- BAROLO 42° 14.-  
☆ CASTELLI: BAROLO 50° 9.- ☆ BRUNELLO VERGANI 46° 9.-  
☆ BERTA: MOSCATO D'ASTI 43° 18.- TRE SOLI TRE 43° 18.-  
ALS VERDAUERLI: LIMONCINO 30° 5cl 6.50