

DESSERTS

	Fr.	Fr. kleine Portion
Röteli – Parfait nach Grossmutter's Rezept	9.80	
Vanille an Grand Marnier <i>(Vanilleglace mit Grand Marnier Likör)</i>	11.80	9.30
Coupe „Danemark“ <i>(Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce)</i>	10.80	8.30
Eiskaffee „Albula“	9.50	
Vanille Eierkirsch <i>(Vanilleglace mit Eierkirsch)</i>	11.80	9.30
Coupe Baileys <i>(Vanille-Mocca- Alpengarnelglace mit Baileys®)</i>	11.80	9.30
Heisse Waldbeeren, Vanilleglace und Rahm	12.80	10.30
Zitronensorbet mit Vodka oder Limoncello	11.30	8.80
Erdbeersorbet mit «Alte Zwetschge»	11.30	8.80

Glace und Frappés:

pro Kugel Glace		2.60
zusätzlich Rahm		1.60
Frappés		7.70

Glaces: Vanille-Mocca-Erdbeer-Citro- Schokolade - Pistache- Alpengarnel

DESSERTS

	Fr.	Fr. kleine Portion
Frischer Fruchtsalat nature	9.80	7.30
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	11.40	8.90
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	10.80	8.30
Frühtecoupe „Jacques“ <i>(Frischer Fruchtsalat mit Vanille & Erdbeerglace)</i>	10.80	8.30
Bananen-Split	11.30	
Hausgemachtes Karamelköpfl mit Rahm	8.50	
Méringues mit Rahm	11.00	8.50
Méringues mit Vanilleglace & Rahm	11.00	8.50
Alpkäse mit Früchten, Brot & Butter	9.80	
Hausgemachte Kuchen		
Bündner Nusstorte, Schokoladenkuchen		
Karottenkuchen	5.20	

oder es Verdauerli (Digestif – Empfehlung)

<i>Bündner Röteli der Klassiker</i>	6.10/4cl
<i>Marc (Adank Fläsch) der Grappa der nicht so genannt werden darf</i>	5.30/2cl
<i>Pinot Mutè Port (Jürg Marugg) der Portwein aus der Bündner herrschaft</i>	8.50/4cl
<i>Kirsch (Fricktal Familienbrennerei Häseli)</i>	5.00/2cl
<i>Alte Zwetschge Fricktal Familienbrennerei Häseli)</i>	5.00/2cl
<i>und viele weite «edle»Tropfen!</i>	

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte wenden Sie sich an unser Personal