

# DESSERTS

	Fr.	Fr. kleine Portion
Rumtopf <i>(In Rum eingelegte Früchte mit Vanilleglace)</i>	11.80	9.30
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- Alpencaramelglace 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- Alpencaramel

# 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 &amp; 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)***

*Bündner Röteli der Klassiker* 6.10/4cl

*Marc (Adank Fläsch)* 5.30/2cl

*der Grappa der nicht so genannt werden darf*

*Pinot Mutè Port (Jürg Marugg)* 8.50/4cl

*der Portwein aus der Bündner herrschaft*

*Kirsch (Fricktal Familienbrennerei Häseli)* 5.00/2cl

*Alte Zwetschge Fricktal Familienbrennerei Häseli)* 5.00/4cl

*und viele weite «edle»Tropfen!*

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