

DESSERTS

	Fr.	Fr. kleine Portion
Röteli – Parfait nach Grossmutter's Rezept	9.50	
Vanille an Grand Marnier <i>(Vanilleglace mit Grand Marnier Likör)</i>	11.50	9.00
Coupe „Danemark“ <i>(Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce)</i>	10.50	8.00
Eiskaffee „Albula“	9.00	
Vanille Eierkirsch <i>(Vanilleglace mit Eierkirsch)</i>	11.50	9.00
Coupe Baileys <i>(Vanille-Mocca- Alpencaramelglace mit Baileys®)</i>	11.50	9.00
Heisse Waldbeeren, Vanilleglace und Rahm	12.50	10.00
Zitronensorbet mit Vodka oder Limoncello	11.00	8.50
Erdbeersorbet mit «Alte Zwetschge» oder Frangolino	11.00	8.50

Glace und Frappés:

pro Kugel Glace	2.50
zusätzlich Rahm	1.50
Frappés	7.50

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

DESSERTS

	Fr.	Fr. kleine Portion
Frischer Fruchtsalat nature	9.50	7.00
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	11.00	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	10.50	8.00
Früchtecoupe „Jacques“ <i>(Frischer Fruchtsalat mit Vanille & Erdbeerglace)</i>	10.50	8.00
Bananen-Split	11.00	
Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm	8.00	
Méringues mit Rahm	11.00	8.50
Méringues mit Vanilleglace & Rahm	11.00	8.50
Alpkäse mit Früchten, Brot & Butter	9.50	
Hausgemachte Kuchen		
Bündner Nusstorte, Schokoladenkuchen		
Karottenkuchen	5.00	

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>	4.80/2cl
<i>Alte Zwetschge Fricktal Familienbrennerei Häseli)</i>	4.80/4cl
<i>und viele weite Spezialitäten!</i>	

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