

Edle Tropfen aus der Region

Seit über 50 Jahren verarbeiten Marianne & Hanspeter Müller in Kaltenbach bestes und handverlesenes Bio Obst zu edlen Tropfen.

Bio Zwetschgenwasser 2cl 38 9.50

Auserlesene Früchte, entsteint und mit Eiche gelagert ist diese Spezialität die Empfehlung von Max Schwegler

Bio Kirschwasser 2cl 38 9.50

Kaltenbacher Hochstamm Kirschen mit viel Herzblut verarbeitet

Bio Williams 2cl 38 9.50

Nur die reifsten von Hand gedrehten bis zur Perfektion gelagerten Bio Williams Birnen finden ihren Weg in diesen guten Tropfen

Bio Vieille Poire 2cl 38 9.50

Der über 100 Jahre alte, sehr stattliche Baum beschert diese kleinen Birnchen welche nach der Ernte täglich kontrolliert werden & einen exquisiten Genuss bereiten

Bio Vieille Prune 2cl 38 9.50

aus den Bio Hochstamm Zwetschgen des Hotel Rheinfels mit viel Liebe hergestellt

Birnen Amaretto 2cl 34 9.50

Eine Ladylike Mischung aus den Bio Birnchen des 100 Jährigen Baumes sowie feinstem Amaretto

Süsswein Essentia (Zahner, Truttikon) 5cl 9.50

Grappa

Brunello 2cl 44 10.50

Moscato 2cl 43 10.50

Amarone 2cl 41 12.00

Alle Preise sind in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer
Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser Personal

Hausgemachte Klassiker

| | |
|---|---------------|
| Frisches Caramelköpfl mit Rahm | 7.00 8.50 |
| Grossmutter's Blechkuchen mit Vanilleeis | 8.00 11.50 |
| Geeiste crème brûlée | 12.50 |
| Cappuccino Rahmeis mit hausgemachtem Baileys-Schaum | 12.50 |
| Cappuccino-Baileys-Schaum mini | 9.50 |
| Espresso mit Baileysschaum & 1 Kugel Eis nach Wahl | 10.50 |
| Schokolade Royale-Schnitte | 13.50 |
| Luftige Maracaibo Schokolade 65% mit Knusperboden | |
| Vanilleglace mit Passionsfruchtsauce | 12.50 |
| Vanilleglace mit Passionsfruchtsauce mini | 9.50 |

Dessertspezialität

Diese Spezialität servieren wir Ihnen sehr gerne zwischen
11.00-14.00 und wieder von 18.00-21.00

| | |
|---|-------|
| La Tarte des Demoiselles Tatin | 16.00 |
| Der weltberühmte, gestürzte Apfelkuchen aus Frankreich mit einer Kugel Vanilleeis Serviert (20 Minuten im Ofen) | |
| Kleines Tatin | 13.50 |

Alle Preise sind in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer
Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser Personal

Unsere Glaces

| | |
|---|-------|
| Coupe Danmark | 12.50 |
| Coup Danmark mini | 9.50 |
| Wiener Eiskaffee | 12.50 |
| 2Kugeln Vanilleeis, Kaffee und Rahm | |
| Wiener Eiskaffee mini | 9.50 |
| Meringue mit Rahm | 9.50 |
| Meringue mit Vanilleeis und Rahm | 11.00 |
| Zitronensorbet mit Wodka oder Zahners Schaumwein | 14.50 |
| Glace pro Kugel | 4.00 |
| Vanille, Schokolade, Cappuccino, Erdbeer, Walnuss | |
| Sorbet pro Kugel | 4.00 |
| Himbeer, Zitrone, Passionsfrucht | |
| Mit Rahm | 1.50 |

Für unsere kleinen Gäste

| | |
|--|------|
| Dino Tasse | 7.50 |
| Vanilleeis mit Schokoladensauce in einer Dinosaurier Tasse | |

Alle Preise sind in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer
Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser Personal