

CAFE

## Käse

Kleiner Ziegenkäse auf heissem Stein  
mit Honig, Wildblüten und Feigenkompott  
13.50

Was von der Kuh, der Ziege und dem Schaf  
assortiert auf Schiefer serviert  
16.00 / 22.00

## Leckereien

Maracaibo Schokoladen-Tarte  
mit Passionsfruchtraum  
14.50 / 8.50

Bündner Nusstorte mit Mangoeis  
13.00 / ohne Eis 9.50

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu  
13.50/ 8.00

Sauerrahm-Mousse  
mit Kirschenkompott und Haselnuss-Crostata  
12.50 / 7.50

Eiszeit:  
Vanille, Schoggi, Sauerrahm  
Lavendel, Mango  
pro Sorte 5.00

## Süsswein

Riesling Saarburger Rausch Auslese, Weingut  
Forstmeister Geltz Zilliken, Saar, Deutschland 2007  
pro dl 11.50 / 7.5 dl Flasche 85.00

Porto Fonseca BIN Nr. 27  
20%  
5 cl 10.00

## Gebrannte Wasser

	2cl	4cl
<b>Sigfried Herzog aus Saalfelden, Salzburgerland</b>		
Marille 41%	10.00	20.00
Blutorange 41%	11.00	21.00
Mirabelle 41%	11.00	21.00
<b>Thomas Heiner aus Oberwil bei Zug</b>		
„en alti Pflume“ 40%	9.00	14.00
Quitte 40%	9.00	14.00
Schlehdorn 41%	12.00	19.00
Wildkirsche 40%	9.00	14.00
Weichsel 40%	9.00	14.00
Schwarzer Holunder 40%	13.00	20.00
Dollenseppler 40%	9.00	14.00
Löhrpflaume 40%	9.00	14.00
Vogelbeere 40 %	12.00	19.00
<b>Hans Erismann aus Eschenmosen</b>		
Himbeer 40%	11.00	16.00
Williams 41%	9.00	14.00
Berner Rose (Apfel) 41%	9.00	14.00
Damassine (rote Pflaume) 41%	9.00	14.00