

Süsse Versuchung

Einfach, kreativ, geschmacklich ausgewogen!

Unsere Dessert-Kreationen bereiten wir möglichst **naturlassen** zu und überraschen Sie mit Kombinationen von besonderem **Genuss**.

Bündner Gerichte



Vegan



Hausgemacht



Wir wünschen einen süssen Genuss!

Allergene

1 glutenhaltiges Getreide | **2** Krebstiere | **3** Eier | **4** Fische
5 Erdnüsse | **6** Soja | **7** Milch | **8** Schalenfrüchte | **9** Sellerie | **10** Senf
11 Sesam | **12** Schwefeldioxid & Sulphite | **13** Lupinen | **14** Weichtiere

**Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden über allfällige
Lebensmittelaversionen und Unverträglichkeiten.**

Desserts

- Sticky Toffee Pudding** (very sweet) 🌿 1, 6, 8 14
mit weißem Schokoladen Sorbet und frischen Himbeeren
- Dinkel Pancakes** (almost healthy) 🌿 1, 6, 8 14
mit Blaubeerragout und Avocado-Schokoladencreme und kandierte Cashewkernen
- Tonkabohnencrème brûlée** (ein wenig Mut braucht dieses Eis) 3, 7, 8 14
mit marinierten Erdbeeren und Sauerampfer Sorbet
- Heisser Bananen-Mallow** 3, 7, 8 14
Banane, Zitronensaft, Marshmallows,
gehackte Haselnusskerne, Vanilleglace
- Dreierlei Sauerrahm vom Bündnerland** 🇨🇭 1, 3, 7, 8 14
Glace, Cheesecake, Panna Cotta
(Sennerei Andeer)
- Einfach Grütze** (der Favorit unserer deutschen Köche) 1, 3, 7, 8 14
Im Einmachglas servierte rote Beeren, Vanilleeis,
weisser Brownie

Milchshakes

Vanille, Erdnuss, Caramel ^{3, 5, 7} 14

Erdbeer, Matcha, Weisse Schokolade ^{3, 7} 14

Banane, Schokolade, Caramel ^{3, 7} 14



Coupe-Klassiker

UNSERE KLASSIKER – MODERN INTERPRETIERT!

Danmark ^{3,7}

Vanilleeis, Schokoladensauce, Mandelsplitter, Rahm 14

Bananensplit ^{3,7}

Vanille-, Bananen-, Schokoladeneis, Banane,
Schokoladensauce, Rahm 14

Eiskaffee Schweizerhof ^{1, 3, 7, 8}

Vanilleeis, Espresso, Karamelsauce,
Cantuccini, Baumnüsse, Rahm 14

Bonanza Brownie ^{1, 3, 7, 8}

Stracciatella-, Schokoladeneis,
Schokoladensauce, Brownie, Rahm 14

Eisbecher Romanoff ^{3,7}

Vanilleeis, Erdbeereis, Erdbeeren, Erdbeersauce, Rahm

Kleine Portion 12

Käse

Käsespezialitäten vom Buffet (nur abends) 12

Kleinigkeiten

vom Buffet (nur abends)

Lassen Sie sich von unseren Patissiers überraschen,
inkl. Käsebuffet 14

Jeden Samstag Abend in der grossen Version,
inkl. Käsebuffet 18

Süsse Kleinigkeiten im Gläsli 4/Gläsli

EiSorten

Frozen Yoghurt

8.50

Aus Nature-Joghurt von Peter Heinrich aus Filisur

Mit verschiedenen Toppings ^{1,5,7,8}

Rahmeis ^{3,7,8}

4.50 pro Kugel

+ 1.50 mit Rahm

Vanille

Schokolade

Erdbeer

Stracciatella

Banane

Sauerrahm

Sorbets

4.50 pro Kugel

+ 1.50 mit Rahm

Weisse Schokolade 

Sauerampfer

Erdbeer-Pfeffer 

Dessertwein

IM OFFENAUSSCHANK

Fläscher AOC «La Sara» 2017, 11% 4 cl 8.50

Scheurebe

Andrea Davaz, Graubünden

Überwältigender Duft nach reifen Tropenfrüchten, Ananas, Banane, Lychees und Lindenblüten. Cremig weich, saftig.

Manfred Meier Vintage 2011, 19% 4 cl 12

Pinot Noir

Eine Art Portwein aus der Schweiz, gekeltert aus Pinot Noir. Offene Nase, Orangenzesten, Ingwer-Zitronengrasnote, Baumnussaromen. Am Gaumen engmaschig, mit feinstem Tanningerüst. Eine spannende Spezialität, die nur in Kleinstmengen gekeltert wird.

Frankreich, Sauternes 4 cl 12

Château Lafaurie-Peyraguey 2013, 14%

Semillon/Sauv. Blanc/Muscadelle 1er Classé

In der Nase reife Tropenfrüchte wie Mango, Akazien-Honig und feine Noten von Minze; das Resultat der überreifen Trauben mit dem Edelpilz Botrytis sind die Tiefe und Komplexität seiner Aromen.

Süsse Souvenirs

...TO GO

Mürbel **frisch, intensiv, authentisch**

Unsere Sorten

150 g à 10.50

Alpensalz, Baumnuss, Whisky, Vanille

Jedes Mürbel ist verschieden und einzigartig, da es nicht in eine Form gezwängt, sondern von Hand gebrochen wird. Das Caramel hat – wie der Name «Mürbel» schon sagt – eine mürbe Konsistenz. Nein, sie ziehen keine Plomben, sondern sie schmelzen auf der Zunge.

Der Kakao **Garçoa – bean to bar chocolate**

Unsere Sorten

Tafeln à 85 g 10.50

Chulucanas Peru 75% (fruchtig, würzig)

Idukki Indien mit Nibs 78% (durch gestreute Nibs mit zusätzlich Biss)

Sie verzichten auf jegliche Zusatzstoffe so, dass garantiert der Geschmack der Kakaobohnen in der Schokolade steckt, und trotzdem jede Tafel ganz anders schmeckt.