

SÜSSE VERSUCHUNGEN

DESSERTWEINE



DIGESTIF

Vegan



Bündner Gerichte



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.**

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

DESSERTS

- Lauwarmer Birnen-Apfel-Crumble V** ^{1, 6, 8} 14
mit Dinkel-Nuss-Streussel und Cashew-Vanille-Hafer-Eis
- Sachertorte V** ^{1, 7, 8} 14
mit Erdbeersorbet
- Apfel-Kreation vom Maienfelder Apfel**  ^{1, 3, 7,} 14
Sorbet / karamellierte Apfelscheibe / Purrée /
Apfel-Pfannkuchen
- Zitronentarte** ^{1, 3, 7, 8} 14
mit gemischten Beeren und Erdbeer-Macarons

SÜSSES AUS MARRONI

- Rotkohl (Gemüse) mit Passionsfrucht** ^{3, 7, 8} 14
Schokoladensauce und Vanilleeis
- Marronicreme** ^{1, 3, 7, 8} 14
mit gebackener Feige und glasierten Marroni
- Vermicelles** ⁷ 14
mit Meringues und Rahm (ohne Eis)

COUPES MODERN INTERPRETIERT!

Danmark ^{3,7} 14

Vanilleeis, Mandelsplitter, Schokoladensauce & Rahm

Bananensplit ^{3,7} 14

Vanille-, Bananen- und Schokoladeneis, Bananen,
Schokoladensauce & Rahm

Eiskaffee Schweizerhof (der Klassiker) ^{1,3,7,8} 14

Vanilleeis, Espresso, Cantuccini, Baumnüsse
Karamellsauce & Rahm

Bonanza Brownie ^{1,3,7,8} 14

Stracciatella- und Schokoladeneis, Brownie,
Schokoladensauce & Rahm

Eisbecher "Nesselrode" ^{3,7,8} 14

Vermicelles, Meringues, Vanilleeis & Rahm

Unsere Coupes im "MINIformat" je 12

FROZEN JOGHURT ^{1,3,7,8}

Aus Nature-Joghurt von Peter Heinrich aus Filisur. 

Nature 7.50

mit Erdbeeren, Crumble & Schokoladentopping 9.50

mit Marshmallows, Bananen & Karamelltopping 9.50

EISSORTEN

Rahmeis ^{1,3,7,8}

4.50 pro Kugel

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Banane,
Mocca und Sauerrahm (hausgemacht)

Sorbets ¹ (hausgemacht)

4.50 pro Kugel

Zitronensorbet **V**

Erdbeersorbet **V**

Cashew-Vanille-Hafer **V**

Aprikosensorbet **V**

mit Rahm + 1.50

MILCHSHAKES

Vanille, Erdnuss und Karamell ^{3,5,7}

14

Erdbeer, Matcha und Vanille ^{3,7}

14

Banane, Schokolade und Karamell ^{3,7}

14



DESSERTWEINE

S88  12.5%, 4 cl/ 37,5cl 9.50/72

Scheurebe, Stäger Maienfeld

Blumig und fruchtig, erinnert an Feigen. Im Gaumen wird die Süsse von einer anregenden Säure begleitet.

Pinot Gris  12.5%, 4 cl/ 37,5cl 7.50/58

Mineralisch, lieblich, süss. Der Wein besitzt eine Aromatik mit verschiedenen Früchten wie Apfel, Pfirsich und Quitten.

Dioli 2017  20%, Likörwein aus Diolinoir, 4 cl/ 37,5cl 8/65

Irene Grünenfelder, aufgespritet mit Weinbrand

MARC (aus der Schweiz)

Bianco Grand Marc Lipp 41%  2cl 12

Bündner RieslingxSylvaner, Chardonnay, Föhnbeeren vom Pinot Gris, im Chardonnay-Barrique gereift, fruchtig.

Grandioso Grand Marc Lipp 41%  2cl 12

Pinot Noir, 10 Jahre in französischer Eiche gereift, leicht rauchig mit Röstaromen.

Henri Grand Marc Lipp 38.5%  2cl 13

Pinot Noir mit getrockneten Früchten und Beeren im Barrique gereift, unfiltriert.

Jeninser Wybrand von Tschärner 41%  2cl 12

Die "Schweizer Antwort" auf französischen Cognac.

COGNAC/BRANDY

Rémy Martin XO 40% 2cl 16

Reichtum an Aromen wie Jasmin, Iris, reifen Feigen, frisch gemahlenem Zimt und kandierten Orangen.

Carlos i. Solera 40% 2cl 10

Aromatische Fülle mit Noten von Sherry, Dörrfrüchten, Schokolade, Vanille und Mandeln.

GRAPPA

Berta Tre soli tre 45% vom Fass 2cl 15

Geschmack und Duft präsentieren sich mit Noten von Vanille, Aprikose, Kakao, Johannisbeere und Sauerkirsche.

Magari Gaja 45% vom Fass 2cl 15

Ein feines Bouquet mit Akzenten von Rosinen, Mandeln und verschiedenen Gewürzen.

Barbaresco Darmagi Gaja 45% klar 2cl 13

Duft von Blumen und Gewürzen, welche im Gaumen eine frische und harmonische Aromafülle bewirken.

Moscato Poli 40% klar 2cl 12

Weich, vollmundig mit Aromen von Obst und Orangenblüten.

FRUCHTBRAND (aus der Schweiz)

Cherrylian - Studer Kirsch Barrique 41% 2cl 14

Im Eichenholz-Barrique ausgebaut

Kirsch 41% Jubiläumsedition, Etter 2cl 12

Mit typisch, feinem Mandelton.

La vieille Williams Hecht 38.5% 2cl 11

Zwei bis vier Jahre in Schweizer Eiche gereift.

La vieille Prune - LIPP 38.5%  2cl 13

Bündner Zwetschgen, veredelt mit eingelegten Dörrpflaumen.

Bernerrosen Apfelbrand Hecht Barrique 42% 2cl 13

Aus 30- bis 60-jährigen Hochstammbäumen
aus dem Bernbiet und aus dem Luzernischen.

Bündner Heugeist LIPP 41%  2cl 10

Heu vom FONDEI/Arosa, von 2000 Meter über Meer.

Vieille Apricots Hecht 40% 2cl 10

Aprikosen aus Saxon VS.

LIKÖR (aus der Schweiz)

Bündner Röteli 22% LIPP  4cl 11

Marc, Kirschen und Gewürze

Nuschigna 30% Grendelmeier  4cl 11

Grüne Baumüsse, Marc, Zitronen und Gewürze

