



# 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** <sup>1, 6, 8</sup> 14  
Dinkel-Nuss-Streusel, Cashew-Vanille-Hafer-Eis
- Sachertorte V** <sup>1, 8</sup> 14  
Aprikosen-Sorbet
- Apfel-Kreation vom Maienfelder Apfel**  <sup>1, 3, 7,</sup> 14  
Sorbet, karamellisierte Apfelscheibe, Purée,  
Apfel-Pfannkuchen
- Zwetschgentarte** <sup>1, 3, 7, 8</sup> 14  
Vanille, Nougat, Bananen-Macarons /
- Ziegenkäse-Crème-brûlée** <sup>3, 7, 8</sup> 14  
Traubensalat, gebrannte Nüsse
- Marronicrème** <sup>1, 3, 7, 8</sup> 14  
Gebackene Feige, glasierte Marroni
- Vermicelles** <sup>7</sup> 14  
Meringues, Rahm (ohne Eis)
- Kürbis Variation** <sup>7, 8</sup> 14  
Panna Cotta, Chutney, Birnensorbet, Kübiskerne

## **COUPES** MODERN INTERPRETIERT!

**Danmark** <sup>3,7</sup> 14

Vanilleeis, Mandelsplitter, Schokoladensauce und Rahm

**Bananensplit** <sup>3,7</sup> 14

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

**Eiskaffee Schweizerhof (der Klassiker)** <sup>1,3,7,8</sup> 14

Vanilleeis, Espresso, Cantuccini, Baumnüsse  
Karamellsauce und Rahm

**Bonanza Brownie** <sup>1,3,7,8</sup> 14

Stracciatella- und Schokoladeneis, Brownie,  
Schokoladensauce und Rahm

**Eisbecher "Nesselrode"** <sup>3,7,8</sup> 14

Vermicelles, Meringues, Vanilleeis und Rahm

**Unsere Coupes im "MINIformat"** je 12

## **FROZEN JOGHURT** <sup>1,3,7,8</sup>

Aus Nature-Joghurt von Peter Heinrich aus Filisur. 

**Nature** 7.50

**Zwetschgen, Crumble und Schokoladensauce** 9.50

**Marshmallows, Bananen und Karamelltopping** 9.50

# EISSORTEN

**Rahmeis** <sup>1,3,7,8</sup>

4.50 pro Kugel

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Banane,  
Mocca und Sauerrahm (hausgemacht)  
Cashew-Vanille-Hafer **V**

**Sorbets** <sup>1</sup> (hausgemacht)

4.50 pro Kugel

Zitronensorbet **V**

Zwetschgenorbet **V**

Aprikosensorbet **V**

Birnensorbet **V**

mit Rahm + 1.50

# MILCHSHAKES

**Vanille, Erdnuss und Karamell** <sup>3,5,7</sup>

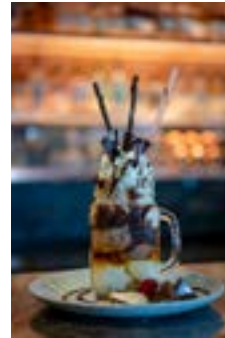
14

**Chai Tee, Karamell und Vanille** <sup>3,7</sup>


14

**Banane, Schokolade und Karamell** <sup>3,7</sup>

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

