



SÜSSE VERSUCHUNGEN

DESSERTWEINE

DIGESTIFS

Vegan



Bündner Gerichte



Wir wünschen Ihnen 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.

SAISONAL

"Rüebli" 16

Rüeblicake, Zitronencreme, Aprikosen-Marshmallow,
Kumquat und Rüebli-Sorbet ^{1,3,7,8,12}

"Birne und Haselnuss" 16

Schokolade-Haselnuss-Tarte, Birne-Limette, Balsamico Karamell,
gebrannte Haselnüsse und Meringues **V** ^{8,12}

"Die Kirsche" Jahrgang 2022 16

Amaretti-Parfait, Amarena Kirschen,
Krokant mit langem Pfeffer ^{3,7,8}

"Der Apfel" (im Glas serviert) 14

Veganer Zimt-Cheesecake mit Bratapfel Ragout **V** ^{1,6,8}

"Der Klassiker" 12

Tiramisù im Glas serviert ^{1,3,8,7}

COUPES MODERN INTERPRETIERT!

Dänemark ^{3, 7, 8} 14

Vanilleeis, Mandelsplitter, Schokoladensauce und Rahm

Whisky and Donuts ^{1, 3, 7} 14

Vanille-Whisky-Karamelleis, Karamellsauce, Donuts und Rahm

Eiskaffee Schweizerhof ^{1, 3, 7, 8} 14

Vanilleeis, Espresso, Baumnüsse, Karamellsauce
Cantuccini und Rahm

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

Schokolade-Stracciatellaeis, Schokoladensauce
Brownie und Rahm

Nesselrode ^{3, 7} 14

Vermicelles, Vanilleeis, Meringues und Rahm

Unsere Coupes im "MINIformat" je 12

FROZEN JOGHURT ⁷

Aus Nature-Joghurt von Peter Heinrich aus Filisur 

Nature ⁷ 7.50

Amarena Kirschen und Mandeln ^{1, 7, 8} 9.50

Heidelbeeren und Granola ^{1, 7, 8} 9.50

EISSORTEN

Rahmeis ^{1, 3, 7, 8}

pro Kugel 4.50

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Mocca
Säntis-Whisky, Baumnuss, Karamell

Sorbets ¹

pro Kugel 4.50

Zwetschge **V** Birne **V**
Zitrone **V** Kirsche **V**

mit Rahm + 1.50

MILCHSHAKES

Kirsche, Balsamico, Meringues mit Rötelikirschen **V ¹²** 14

Mocca, Schokolade mit kandierten Kaffeebohnen ^{3, 7, 8} 14

Säntis-Whisky mit Karamell ^{3, 7} 14



DESSERTWEINE

S88 •  4 cl/ 37,5cl 9.50/72

Markus Stäger, Maienfeld

Blumig und fruchtig, erinnert an Feigen.

Im Gaumen wird die Süsse von einer anregenden Säure begleitet.

Vin de Liqueur •  4 cl/ 37,5cl 8/65

Manfred Meier, Zizers

Likörwein, der stark an Portwein erinnert. Ein harmonisches Spiel zwischen Restsüsse und samtigen Tanninen.

Dioli 2017 •  4 cl/ 37,5cl 8/65

Irene Grünenfelder, Jenins

Likörwein aus Diolinoir und Merlot

MARC (aus der Schweiz)

Bianco Grand Marc - Lipp 41%  2cl 12

Bündner Riesling Sylvaner, 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.

- Weiss
- Rot

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

Tre soli tre - Berta 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 Kirsch - Studer 41% 2cl	14
Im Eichenholz-Barrique ausgebaut	
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 Dörripflaumen.	
Bernerrosen Apfelbrand - Hecht 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 dem Meer	
Vieille Apricots - Hecht 40% 2cl	10
Aprikosen aus Saxon VS.	

LIKÖR (aus der Schweiz)

Bündner Röteli - LIPP 22% 4cl	11
Marc, Kirschen und Gewürze	
Nuschigna - Grendelmeier 30% 4cl	11
Grüne Baumüsse, Marc, Zitronen und Gewürze	
Bündner Bierlikör 18% 4cl	11
Bier, Gewürze, Karamell	
Limoncino 4cl	10
Bio Zitronenlikör	