



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

"Kürbis und Holunderbeere" 16

Macaron-Kürbis-Törtchen mit Schokolade, Berghonig
Holunderbeer-Röster und gebrannte Kürbiskerne ^{3,7,8}

"Marroni und Preiselbeere" 16

Schokolade-Marroni-Tartelette auf Baumnusskruste mit
karamellisierten Marroni, marinierte Preiselbeeren
und Meringues **V** ^{1,8}

"Zwetschge" 16

Geeister Bündner Honig, Rum Zwetschgen
serviert mit Granola  ^{1,3,7,8}

"Beeren der Saison" 12

Veganer Beeren-Cheesecake im Glas **V** ^{1,6,8}

"Klassiker" 12

Tiramisù im Glas ^{1,3,7}

COUPES MODERN INTERPRETIERT!

Danemark ^{3,7} 14

Vanilleeis, Mandelsplitter, Schokoladensauce, Rahm

Bündner ^{1,3,7,8} 14

Vanille-Baumnuss-Röteli

Birnenbrot, Röteli, Karamellsauce, Rahm

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

Vanilleeis, Espresso, Baumnüsse, Karamellsauce

Cantuccini, Rahm

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

Schokolade-Stracciatellaeis, Schokoladensauce

Brownie, Rahm

Nesselrode ^{3,7}

Vermicelles, Vanilleglace, Rahm und Meringues

Unsere Coupes im "MINIformat" je 12

FROZEN JOGHURT ⁷

Aus Nature-Joghurt von Peter Heinrich aus Filisur 

Nature ⁷ 7.50

Rum Zwetschge, Schokoladensauce und Crumble ^{1,7} 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, Bündner-Röteli

Sorbets ¹

pro Kugel 4.50

Zwetschge **V** Birne **V**
Zitrone **V** Traube **V**

mit Rahm + 1.50

MILCHSHAKES

Traube, Birne, Meringues, Pistazie **V** ^{7,8}

14

Mocca, Schokolade ^{3,7}

14

Säntis-Whisky, 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.

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 Dörrpflaumen.

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