

DESSERT

Alle unsere Glace und Sorbet Variationen sind mit einem speziellen Verfahren hausgemacht. Dadurch sind unsere Glacespezialitäten extrem luftig und geschmeidig. Für die Herstellung verwenden wir ausschliesslich natürliche und frische Zutaten.

VANILLE GLACE MIT FRISCHER VANILLE

Feines Glace ohne Zusatzstoffe und Aromen!

7 / Portion

HIMBEER-JOGHURT GLACE

Leichtes Himbeer Glace der perfekte Abschluss

7 / Portion

EISKAFFEE LINDE

Der Traditionelle Eiskaffee nach unserem Geheimrezept.

8 / Portion

EISKAFFEE MIT SCHUSS

Der Traditionelle Eiskaffee mit einem Schuss Eierkirschlikör.

12 / Portion

ZWETSCHGEN SORBET

Hergestellt aus extra reifen Thugauer Zwetzen.

7 / Portion

ZWETSCHGEN SORBET MIT SCHUSS

Feines Zwetschgen Sorbet mit Vielle Prune.

12 / Portion

SAUERRAHM GLACE

Leichtes Sauerrahmglace extra luftig und besonders cremig.

7 / Portion

DESSERT

MINOR KÜCHLEIN

Feines Schokoladenküchlein mit Minor Prügeli Füllung, serviert mit feinem Himbeer-Joghurtglace

12

„EEWIGI LIEBI“

Feines Sauerrahmglace mit warmen Waldbeeren, knusprigen Cantuccini und karamelisierter Eiweisschaube

12 / 7 als mini Dessert

INGEMACHTE NASHI BIRNE

Eingemachte Nashibirne mit Hopfen-Popcornglace

12 / 9 als mini Dessert

VERMICELLES

Süßes Maroni Püree mit Meringue und Rahm

10 / 7 als mini Dessert

COUPE NESSELRODE

Feines Vermicelles mit Vanille Glace, Meringue und Rahm

12

Dazu passen unsere Süssweine

Fragen Sie unsere Service Mitarbeiterin nach unserer Tages Empfehlung

GRAPPA

ITALIEN

FRIAUL

NONINO RESERVA 8 43%

Intensiv bernsteinfarben. Das Aroma ist voll mit Noten nach Aprikose, Pflaume, Kirsche, Gewürzen, kandierten Früchten, Rosinen und Schokolade. Der Geschmack ist elegant und samtig. Im Mund wird der volle und fruchtige Geruch bestätigt. Die Geschmacksnoten von Gebäck, Gewürzen, Schokolade und Marzipan ergänzen die Harmonie und Intensität dieses einzigartigen Riserva.

12.50 / 2 cl

16.50 / 4 cl

NONINO RESERVA ANTICE CUVÉE 43%

Er besteht aus den Traubensorten Merlot, Cabernet Franc und Pino Nero. Sehr aromatisch, warm und samtig. In der Nase weich und komplett mit Noten von Gewürzen, Safran, Zimt, Curry und Muskatnuss.

12.50 / 2 cl

16.50 / 4 cl

NONINO MERLOT 41%

Leicht bernsteinfarben, aufgrund einer Lagerung in Barriques, fein und elegant, erinnert an den Duft von Brot, Vanille und Gebäck. Im Mund schmeckt er leicht nach Schokolade und frisch geschälten Mandeln..

10.50 / 2 cl

14.50 / 4 cl

NONINO MOSCATO 41%

Ein sanfter und edler Grappa aus der Moscato-Traube. Mit Düften nach Rosen, Thymian und Vanille verzaubert er alle Liebhaber der floralen Düfte. Er wird für 6-12 Monate in Edelstahltanks gelagert und ist ein ganz ausgezeichnete Digestiv nach dem Essen.

10.50 / 2 cl

12.50 / 4 cl

RUM

BARBADOS

RUM PLANTATION BARBADOS XO EXTRA OLD 20TH 40%

Ein zwölf Jahre lang gereifter Premium-Rum aus der Karibikinsel Barbados. Als eine der ältesten Abfüllungen der Plantation Serie reift der Barbados Extra Old 20th Anniversary mindestens zwölf Jahre lang in Bourbonfässern im tropischen Barbados und findet sich anschliessend in den Kellern des Chateau de Bonbonnet in der französischen Charente zur Nachreifung wieder. Wie für die Plantation Serie üblich, finden bei der Melange des Barbados Extra Old 20th Anniversary Rums von verschiedenen Barbados-Destillieren Verwendung.

12.5 / 2 cl

16.5 / 4 cl

COLUMBIEN

DICTADOR SOLERA 20 YEARS DISTILLERY ICON RESERVE 40%

Im Jahr 1913 wurde die Brennerei Columbiana von Don Julio Arango y Parra gegründet. Der Name ist eine Art Hommage an Severo Arango y Ferro, einem spanischen Gesandten aus dem 18. Jahrhundert, der selbst Rum brannte und aufgrund seines gesellschaftlichen Standes und seiner strikten Natur den Spitznamen "Dictador" inne hatte. Der "Dictador Solera 20" besteht aus einem sirupartigen Zuckerrohr-Derivat namens Virgin Sugar Cane Honey, das durch Erhitzung und Filterung aus dem Saft der Erstpressung gewonnen wird. Normalerweise sind Rums aus Guatemala bekannt dafür, auf dem Zuckerrohrhonig zu basieren. Nach der Fermentation erfolgt die Destillation zum Teil in kupfernen Brennblasen und zum Teil in Säulenapparaten aus Edelstahl. Anschliessend verbringt der junge Rum eine 20-jährige Reifezeit in gebrauchten Eichenfässern, wobei hierfür das Solera-Verfahren angewandt wird.

8.50 / 2 cl

12.50 / 4 cl

RUM

DOMINIKANISCHE REPUBLIK

PRESIDENTE MARTI 23 JAHRE SOLERA RUM 40%

Im Aroma und im Geschmack setzt der Presidente 23 Jahre Rum vor allem auf Weichheit. Er vereint kräftige mit milden Noten und ist deshalb in der goldenen Mitte angesiedelt. Seine ausgesprochen lange Reifelagerung von mehr als zwei Jahrzehnten fand nach dem komplizierten Solera-Verfahren statt. Das Ergebnis kann sich sehen lassen, denn der Presidente 23 Jahre Rum ist eine Sinfonie für die Sinne. Er bietet vor allem Süsse, Würze, Frucht, Holz und einen herrlich lang anhaltenden Abgang.

14.5 / 2 cl

18.5 / 4 cl

OPHIMUS 21 YEARS OLD 38%

Der Ophimus 21 Jahre bietet einen sehr langen und sehr intensiven Abgang, er verwöhnt lange und gehaltvoll. Abermals kommt eine gewisse Süsse von Schokolade und Vanille zusammen und kann sich gehaltvoll mit ein wenig Würze abwechseln. Im Wechselspiel harmonisieren diese Aromen lange miteinander und ergeben ein angenehmes, ausgewogenes und wunderbares Finish. Man sollte sich Zeit für diesen Rum nehmen und ihn unbedingt bis zum letzten Moment geniessen.

14.5 / 2 cl

18.5 / 4 cl

KIRK AND SWEENEY DOMINICAN RUM 12 YEARS 38%

Dieser zwölfjährige Rum trägt den Namen eines Segelschiffs, welches für den Rumschmuggel bekannt war. Auch das Design ist dem Thema gewidmet. Heute kommt der "Kirk and Sweeney 12 Years" auf ganz legalem Wege von der Dominikanischen Republik nach Kalifornien und von dort aus in die Welt. Auf der Flasche ist zudem eine alte Seekarte mit den Hauptschmuggelrouten für Rum aufgedruckt.

Der "Kirk and Sweeney 12 Years" besticht mit seinem von Vanille und Eichenholz geprägten Aroma.

14.5 / 2 cl

18.5 / 4 cl

RUM

GUATEMALA

RON ZACAPA GRAN RESERVA 23 40%

Ein weicher Auftakt, auf den ein vielschichtiges Geruchserlebnis folgt. Im Aroma trägt er Noten von Karamell, Vanille und Kakao, die sich mit den unterschiedlichen Schichten der Eichenholzfässer des Sistema-Solera-Reifeverfahrens vermählen: Nuancen der Paranuss und Haselnuss vom Sherry, karamellisierter Banane und Ananasaroma aus den Whiskeyfässern.

Wunderbar komplex und vielschichtig. Untypisch für ein länger gereiftes Destillat ist seine honigsanfte Viskosität. Im Körper trägt er eine Fülle von Rosinen- und Aprikosenaromen, am Grund zeigen sich Anklänge von Eiche, Haselnuss, Leder und Tabak, ergänzt durch sanfte Kaffee- und Vanillenoten, die im Abgang von einer Prise Zimt und Ingwer abgerundet werden. Ein Rum wie gemacht für den anspruchsvollen Gaumen.

12.5 / 2 cl

16.5 / 4 cl

RON ZACAPA CENTENARIO XO SOLERA RESERVA

ESPECIAL 40%

Dieser Rum entsteht mithilfe der einzigartigen Sistema Solera-Technik. Die Fässer wurden zuvor in der Produktion von robustem amerikanischen Whiskey, süßem Sherry und hochwertigem Wein der Rebsorte Pedro Ximénez eingesetzt. Die letzte Reifung des Ron Zacapa XO erfolgt in Fässern aus französischer Eiche, in welchen zuvor Cognac gelagert wurde. Dank dieser Methode entsteht ein Destillat aus 6 bis 25 Jahre alten Rumsorten.

14.5 / 2 cl

18.5 / 4 cl

RUM

JAMAICA

CORUBA JAMAICA RUM 18 YEARS 40%

Rum aus Jamaika ist so speziell, dass seine Herkunftsangabe stets Teil des Namens ist und einen grossen Platz auf dem Flaschenetikett einnimmt. So ist es auch bei diesem Exemplar der Fall: Der Coruba Rum ist zu 100% jamaikanisch, wird aber vor allem in der westlichen Hemisphäre vermarktet. Es handelt sich um einen Blend aus Pot-Still- und Column-Still-Destillaten. Die angegebenen 18 Jahre verbringt er im Solera-Verfahren, bei dem eine kontinuierliche Durchmischung jüngerer und älterer Rums stattfindet. Die Altersangabe darf deshalb nur als Orientierung angesehen werden. Fest steht, dass der Rum dadurch deutliche Holznoten ausbildet, die das würzige und süsse Geschmacksprofil ergänzen. Jamaika Rums haben generell einen hohen Wiedererkennungswert, was sich durch die Dominanz von Ester-Molekülen erklären lässt. Diese machen sich vor allem im Duft bemerkbar, wirken sich aber auch auf das Geschmacksempfinden aus. Die Ester entstehen durch ein spezielles Verfahren der Fermentation und der Destillation und sind von den Brennereien so gewollt. J. Wray & Nephews ist einer der wichtigsten Hersteller von Jamaica Rum und auch für den Coruba 18 Years verantwortlich.

14.5 / 2 cl

18.5 / 4 cl

MARTINIQUE

CLEMENT BY NIGHT 40%

Der Rum hat mindestens vier Jahre in Fässern gefaulenz! Ein gereifter Rum Agricole aus Martinique, der sowohl durch seine tiefe Mahagoni-Farbe als auch durch sein breites Geschmacks-Portfolio besticht.

12.5 / 2 cl

16.5 / 4 cl

RUM

PHILIPPINEN

DON PAPA RUM 7 YEARS 40%

Ein "Small Batch" Premium-Rum von der Insel Negros Occidental auf den Philippinen, der sieben Jahre lang in Eichenholz- und Bourbon-Fässern heranreift. Obwohl die Philippinen die drittgrössten Rumverbraucher weltweit sind, wird hier meist nur ein relativ günstiger Rum mit niedriger Qualität produziert und verkauft. Dies wollte Steve Carroll ändern und brachte im Jahr 2011 seinen Don Papa Rum auf den Markt, der nach sieben Jahren Reifezeit in angekohlten und ausgebrannten Eichenholzfässern, die selbst von der Brennerei hergestellt werden, als auch in Ex-Bourbon-Fässern, heranreift.

12.5 / 2 cl

16.5 / 4 cl

VENEZUELA

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVE 40%

Die Rohstoffe werden sorgfältig ausgewählt und strenge Kontrollen garantieren deren Qualität. Nachdem die Melasse aus Zuckerrohr und Getreide mit Wasser vergoren und zweifach destilliert wurden, erfolgt die Reinigung und Lagerung in Eichenfässern. Diplomatico Reserva Exclusive vereint Rums, die bis zu 12 Jahre reifen. Die Farbe ist ein dunkler Bernsteinton. Betörender Duft in der Nase mit Noten von Pflaumen und getrockneten Früchten. Der Geschmack ist angenehm rund und ausgeglichen zwischen den verschiedenen Nuancen von Holz, Vanille und Frucht.

10.5 / 2 cl

14.5 / 4 cl

RUM – TRES HOMBRES

KARIBIK / KANARISCHE INSELN

Die Tres Hombres Rums sind ausgesuchte sorgfältig hergestellte Rums aus der Karibik oder den Kanarischen Inseln. Das Solera-Verfahren, die Reifung in amerikanischen Eichenfässern sowie die individuell gestalteten Jahrgangs-Flaschen, das macht die Tres Hombres Rums bereits zu hochklassigen Produkten.



Doch das ist längst nicht alles: Die Tres Hombres („Drei Männer“), ein Österreicher und zwei Niederländer, die sich im Jahr 2000 auf einem Segelschiff treffen, entwickeln eine Art Tagtraum-Idee und diese wird dann tatsächlich verwirklicht: „Ein Segelschiff für den Gütertransport, ganz ohne Maschinenkraft“. Der Rum aus der Karibik wird per Segelschiff nach Europa transportiert. Eine Reise die bis zu zwei Monate dauern kann, abhängig von Wind und Wetter. Zwei Monate auf See geben dem ausgezeichneten Rum eine jährlich leicht wechselnde persönliche Note, die so nirgendwo anders auf der Welt herstellbar ist. Tres Hombres Rum ist ein hochklassiger Rum mit einer traumhaften Eigenheit!

DOMINIKANISCHE REPUBLIK

TRES HOMBRES RUM EDITION 26 „DOMINICAN PREMIUM XVIII AÑOS MADEIRA FINISH“ 42%

Die Edition 26 „Dominican Premium XVIII Años Madeira finish“ ist ein Blend aus gelagerten Rums der Destillerie Oliver & Oliver, die zunächst viele Jahre in amerikanischen Eichenfässern in der Dominikanischen Republik gelagert wurden, bevor sie für den Transport mit der Tres Hombres in Madeira Fässern umgefüllt wurden. Während der vier-monatigen Reise verliehen die Madeira-Fässer diesem Premium-Rum eine leichte, aber ehrliche Süße und einen rötlichen Ton in der dunkelbraunen Farbe. Die Nase ist angenehm weich, schmeichelnd. Auf der Zunge überzeugt der Rum mit einer schönen, ausgewogenen Süße mit Anklängen von tropischen dunklen Früchten wie Kakao und Kaffee, begleitet von nussigen Aromen und Bananen. Der Abgang ist deutlich fruchtig - ein tolles Geschmackserlebnis!

14.5 / 2 cl

18.5 / 4 cl



LINDE ROGGWIL



RUM – TRES HOMBRES

KANARISCHE INSELN

TRES HOMBRES 2016 ED. 015 RON PREMIUM 18 YO SOLERA 43%

Der Rum Tres Hombres Dominicana 18 Years stammt von Oliver & Oliver, dem vermutlich besten Rumhersteller der Dominikanischen Republik. Tres Hombres ist es gelungen, eine sehr gute Beziehung zu diesem Hersteller aufzubauen. Somit bekommen sie unterdessen die besten Blends des Hauses. Echte Raritäten in einmaliger Qualität.

Dieser Rum reifte für 18 Jahre im Solera-Verfahren. Es wurden einmalig 5'120 Flaschen abgefüllt.

14.5 / 2 cl

18.5 / 4 cl

TRES HOMBRES 2018 EDITION 23 LA PALMA FUERTE X 43%

Die Edition 23 „La Palma Fuerte X Años“ ist ein ganz besonderer Blend der auf den Kanaren ansässigen Aldea-Destillerie. Dieser R(h)um eröffnet dem Kenner der La Palma Rums völlig neue Geschmackserlebnisse. Direkt aus heimischem Zuckerrohr auf den Kanarischen Inseln hergestellt, wurde der Rum für sieben Monate in den ältesten Ex-Bourbon-Fässern der Brennerei gelagert. In der Nase ist der Rum kräftig, aber angenehm, mit einer blumigen Süße im Unterton. Der Geschmack ist charakteristisch für Rum aus frischem gepresstem Zuckerrohrsaft: fruchtig mit Noten von Bananen und dezenter Vanille. Der lange Abgang vermittelt ein warmes, volles Gefühl, eine echte Party im Mund!

12.5 / 2 cl

16.5 / 4 cl