

Karamell-Parfait mit Rotweinzwetschgen
geröstete Erdnüsse und Rahm
Fr. 15.50

Mousse au chocolat
mit Williamsbirne und Blätterteig
Fr. 15.–

Warmer Schokoladenkuchen
mit Vanilleglace und Rahm
Fr. 14.50

Crème brûlée von der Tonkabohne
serviert mit Himbeerglace
Fr. 15.–

Gerührter Eiskaffee
mit Rahm
Fr. 14.–

Wiener Apfelstrudel
mit Vanillesauce
Fr. 9.–

Hausgemachte Glace
unsere Aromen:

Bananenglace, Himbeerglace
Sauerkirschenglace, Tonkabohnenglace
Mangoglace, Sauerrahmglace

p. Kugel Fr. 4.10 Port. Rahm Fr. 2.–
Früchtegarnitur Fr. 6.50

Käseteller je nach Angebot

Vermicelle nach Lust und Laune!!!!
Gerne beraten wir Sie.

„Rüti – Kaffee“

starker Kaffee mit Brandy und Schlagrahm

Fr. 11.–

„Irish Coffee“

starker Kaffee mit Irish Whiskey und Schlagrahm

Fr. 13.–

„Wiener Kaffee“

starker Kaffee mit einer Kugel Vanilleglace und Schlagrahm

Fr. 9.50

Digestif

armagnac 1971 40%	2 cl	fr. 14.50
cognac hennesy xo 40%	2 cl	fr. 16.50
calvados ch. du breuil 41%	2 cl	fr. 9.50
grappa nardini riserva 50%	2 cl	fr. 7.—
grappa brunello di montalcino 42%	2 cl	fr. 9.50
grappa casalotto 45%	2 cl	fr. 14.—
grappa nebbiolo 42%	2 cl	fr. 10.—
whiskey macallan 15 years 43%	2 cl	fr. 11.—
himbeergeist Etter	2 cl	fr. 8.50
williams morand 43%	2 cl	fr. 8.50
urnäscher alti zwetschge	2 cl	fr. 10.50
kirsch etter	2 cl	fr. 8.50
grand marnier 40%	2 cl	fr. 8.—
amaretto di saronno 28%	2 cl	fr. 7.50

Süsswein 37,5 cl

37.5cl ch. nairac 2003	fr. 48.—
37,5cl föhnwein pinot gris	fr. 79.—
donatsch malans 2016	
37.5cl reislings beerenauslese	fr. 79.—
brauneberger Juffer sonnenuhr	