

Mandel-Honigparfait
Eierlikörsauce und Zwetschgen
Fr. 14.50

Marroni-Schokoladencreme mit Streusel
Mandarinen und Mandarینگlace
Fr. 15.–

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
und hausgemachten Sauerrahmglace
Fr. 14.50

Wiener Apfelstrudel
mit Vanillesauce
Fr. 9.–

Gerührter Eiskaffee
mit Rahm
Fr. 14.–

Herbstliche Mascarponecreme
mit Apfel, Zwetschge und Haselnusscrumble
im Glas serviert
Fr. 14.–

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!!!!

„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. 8.50

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 |
| umäscher 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 reising beerenauslese | fr. 79.— |
| brauneberger Juffer sonnenuhr | |