

Der süsse Abschluss....

Kürbis – Marroni Cake
mit Zwetschgen Sorbet und Meringues 13.50

Hausgemachte Toblerone Mousse
mit Zweierlei Zwetschge 13.50

Ich mag nüt meh für alle, welche eigentlich satt sind:
Kleines Holunder Panna Cotta im Weckglas 6.50

Eiscafé gerührt mit einem Spritzer Kaffeelikör 12.50

Coupe Dänemark – der Klassiker 12.50

Amarettino Vanilleglacé, Caramelsauce und Amaretto 12.50

Glacé
Vanille, Erdbeer, Mocca, Schoggi
pro Kugel 4.00
mit Rahm 1.50

Sorbets
Zwetschgen, Zitrone, Mango, Apfel
pro Kugel 4.00
mit Rahm 1.50

Sorbet mit Schuss
(fragen Sie unsere Mitarbeitenden) 14.50

Gähwiler Bergkäse
mit Birnen – Balsamico Konfi und Birnenbrot 12.00

Wir empfehlen zum Käse ein Glas Graham's Reserve Port 8.00

Kaffee mit „Schuss“

Kaffee mit 4cl Amaretto und Schlagrahm 10.50

Kaffee mit 4cl Baileys und Schlagrahm 10.50

Regionale Digestif Empfehlungen

Truttiker Marc, 41% Vol, Familie Zahner, Truttikon 2 cl 7.00

Truttiker Quitten, 41% Vol, Familie Zahner, Truttikon 2 cl 8.00

Truttiker Zwetschgen, 41% Vol, Familie Zahner, Truttikon 2 cl 7.00

Schaffhauser Grappa, 40 % Vol, Marlies Keller, Schaffhausen 2 cl 8.00

Beätus Kirsch, 40% Vol, Marlies Keller, Schaffhausen 2 cl 8.00

Beätus Williams, 40% Vol, Marlies Keller, Schaffhausen 2 cl 8.00

Beätus Vieille Prune, 40% Vol, Marlies Keller, Schaffhausen 2 cl 8.00

Lindetröpfli Lie, 42% Vol, Familie Witzig/Milesi, Uhwiesen 2cl 7.00

Lindetröpfli Marc, 42% Vol, Familie Witzig/Milesi, Uhwiesen 2cl 7.00

Rheinfall Single Malt, 42% Vol, Familie Witzig/Milesi, Uhwiesen 4cl 16.00

Ingwerer, 24% Vol, BIO-Ingwer Likör aus Bern 4cl 8.50

VIB, Very imPORTant, 18.5% Vol, Likörwein aus Berg am Irchel 4cl 12.00

Appenzeller - Alpenbitter 29% Vol, Likör aus 42 Kräutern 4cl 8.50

Dessertwein

Essentia 2022 Süsswein aus Riesling - Sylvaner 1dl 14.00

Familie Zahner, Truttikon 3.75dl 45.00

Aromatischer Tee

vom Teehaus Winterthur



teehaus.winterthur

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über unsere Auswahl 6.00