

Speisen  
&  
Getränke

# Herzlich Willkommen

Wir sind nur so gut wie unsere Zutaten! Deren Auswahl treffen wir genauso sorgfältig, wie wir die Jahreszeiten bei der Kreation unserer Gerichte respektieren. Wenn immer möglich, verwenden wir Lebensmittel aus der Region. Wir arbeiten mit dem Verein Culinarium zusammen, dessen Anstrengungen zur Förderung regionaler Produkte wir unterstützen und dessen Gütesiegel wir gerne auch über unserem Haus strahlen lassen. Wir streben langjährige und respektvolle Partnerschaften mit unseren Lieferanten, Handwerkern und den Behörden an.

## Team

| Tätigkeit        | Name                         |
|------------------|------------------------------|
| Geschäftsinhaber | Familie Kern                 |
| Geschäftsführung | Roman Kochems & Ines Kletzke |
| Küchenchef       | Carlos Teixeira              |

## Deklaration

| Produkt                     | Herkunft                                     |
|-----------------------------|--|
| Rind, Kalb, Poulet, Schwein | Schweiz (Culinarium)<br>Alles aus der Region |

## Allergikerinformationen

Die aufgeführten Speisen können Allergene enthalten. Gerne beraten Sie unsere Mitarbeiter bei allfälligen Allergien und Unverträglichkeiten.

## Preise

Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

| <b>Partner</b> |  |
|----------------|--|
| <b>Produkt</b> | <b>Partner</b>   |
| Fleisch        | Ziegler delikat essen AG, 8050 Zürich<br>Mérat & Cie. AG, 8005 Zürich  |
| Gemüse         | Marinello + Co AG, 8048 Zürich   |
| Käse           | Amstad Chäslädeli, 8008 Zürich   |
| Brot           | Romer's Hausbäckerei AG, 8717 Benken<br>Fredy's AG, 5400 Baden   |
| Weine          | Hofer Wine & Spirits, 8032 Zürich<br>Smith & Smith, 8045 Zürich<br>Gil Vins, 8903 Birmensdorf<br>Landolt Weine, 8002 Zürich<br>Boitel Weine, 8117 Fällanden<br>Gerstl Weinsektionen, 8957 Spreitenbach<br>Bindella Vinoteca, 8037 Zürich<br>Denz Weine, 8032 Zürich<br>Zweifel Weine, 8049 Zürich<br>Brancaia, 8008 Zürich |
| Spirituosen    | Brennerei Hans Erismann, 8180 Bülach<br>Eva Naegeli, 7270 Davos<br>Barrel Aged Brothers, 8004 Zürich<br>Hofer Wine & Spirits, 8032 Zürich  |
| Getränke       | Zweifel Weine & Getränke AG, 8049 Zürich   |
| Kaffee         | Don George, 7204 Untervaz  |
| Tee            | L'art du thé, 6003 Luzern  |
| Blumen         | Atelier Daniela Zehnder, 8802 Kilchberg<br>Gärtnerei Meier + Co., 8174 Stadel  |
| Dekoration     | Atelier Daniela Zehnder, 8802 Kilchberg  |
| Geschirr       | b&n Service AG, 8050 Zürich  |
| Elektriker     | Haller Elektroanlagen AG, 8006 Zürich  |
| Schreiner      | Sascha Städeli, 8951 Fahrweid  |
| Sanitär        | Sprenger + Hauser AG, 8002 Zürich  |

# Speisen

## I. Vorspeisen

| Bezeichnung                          | Zusatz   | Preis |
|--------------------------------------|--|-------|
| Knabbern & Teilen                    | Bündnerfleisch   | 7.50  |
|                                      | Salametti  | 7.50  |
|                                      | Schinken   | 6.50  |
|                                      | Speck  | 6.50  |
|                                      | Gruyère <b>VEGETARISCH</b>   | 6.50  |
|                                      | Cherrytomaten eingelegt  | 6.50  |
|                                      | Olive n gemischt <b>VEGETARISCH</b>  | 5.50  |
| Tagessuppe                           |  | 12.50 |
| Grüner Blattsalat <b>VEGETARISCH</b> | mit Sonnenblumenkernen   | 12.00 |
| Gemischter Salat                     | Blattsalat mit Rüe bli, Mais, Cherrytomaten und Sonnenblumenkernen <b>VEGETARISCH</b>        | 14.50 |
| Rüe blisalat <b>VEGAN</b>            | mit Ingwer   | 10.50 |
| Ziegenkäse <b>VEGETARISCH</b>        | mit Blattsalat, gerösteten Pinienkernen und Honig mit Orangendressing                        | 18.50 |
| Kleiner Degenriedsalat               | Blattsalat mit Bündnerfleisch, getrockneten Tomaten und Aprikosen, Parmesan und Pinienkernen | 18.50 |
| Kleines Rindstatar                   | mit Toast und Butter   | 21.50 |
| Markbein                             | mindestens 20 Minuten  | 18.00 |

## II. Salate

| Bezeichnung                             | Zusatz   | Preis                                 |
|---|--|---------------------------------------|
| Grosser Degenriedsalat                  | Blattsalat mit Bündnerfleisch, getrockneten Tomaten und Aprikosen, Parmesan und Pinienkernen   | 27.00                                 |
| Grosser gemischter Salat<br>VEGETARISCH | Blattsalat mit Rübli, Mais, Cherrytomaten und Sonnenblumenkernen<br>+ Ei VEGETARISCH<br>+ Pouletbrust (ca 140g)<br>+ Rindsfiletwürfel (120g) | 18.50<br>+ 3.00<br>+ 12.00<br>+ 18.00 |

## III. Vegetarisch & Vegan

| Bezeichnung  | Zusatz   | Preis |
|--|--|-------|
| Zitronen-Ricotta-Ravioli von Patrizia Fontana<br>VEGETARISCH | mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan   | 29.50 |
| Süsskartoffeln und Peretti Tomaten<br>VEGAN                  | im Ofen geröstet mit gerösteten Pinienkernen, Frühlingzwiebeln und Peperoncini auf Limetten-Soja-Joghurt | 29.50 |
| Beyond Burger<br>VEGAN                                       | mit Cocktailsauce, Eisberg, Tomaten, Zwiebelconfit und Essiggurken Pommes Frites                         | 29.50 |
| Ganzer Blumenkohl<br>VEGAN                                   | geröstet, mit Zwiebel, Peterli, Kerbel, Koriander und Peperoncini auf Sesam-Soja-Joghurt                 | 29.50 |

## IV. Chäshörnli

| Bezeichnung                   | Zusatz  | Preis   |
|-------------------------------|---|---------|
| Chäshörnli <b>VEGETARISCH</b> |   | 18.00   |
|                               | + Apfelmus <b>VEGETARISCH</b>                         | + 2.00  |
|                               | + Brösmeli <b>VEGETARISCH</b>                         | + 2.00  |
|                               | + geröstete Zwiebeln <b>VEGETARISCH</b>               | + 2.00  |
|                               | + Gehacktes   | + 12.00 |
| <b>VEGETARISCH</b>            | + Gemüse (Rüebli, Zucchetti<br>Mais und Cherytomaten) | + 6.00  |

## V. Chäsfondue

| Bezeichnung        | Zusatz   | Preis  |
|--------------------|--|--------|
| Chäsfondue 200g    | Gruyère, Bergkäse, Vacherin<br>und Appenzeller mit Brot<br>mit Knoblauch & Weisswein | 33.00  |
| <b>VEGETARISCH</b> |  |        |
| Beilagen           | + Kartoffeln   | + 4.00 |
|                    | + Birnen   | + 4.00 |
|                    | + Speck  | + 5.00 |
|                    | + Peperoncini  | + 2.00 |
|                    | + Schnittlauch   | + 2.00 |

## VII. Fondue Chinoise

| Bezeichnung                             | Zusatz   | Preis          |
|---|--|----------------|
| Fondue Chinoise 240g<br>(ab 2 Personen) | Rindsfilet und Pouletbrust<br>Nur Rindsfilet   | 58.00<br>72.00 |
|   | 6 Saucen und<br>Pommes Frites, Reis oder<br>Pommes Chips, Cornichons<br>und Silberzwiebeln | pro Person     |
|   | + Pouletbrustwürfel (120g)   | + 10.00        |
|   | + Rindsfiletwürfel (120g)  | + 18.00        |

## VIII. Fleisch

| Bezeichnung           | Zusatz   | Preis  |
|-----------------------|--|--|
| Kalbs-Cordon bleu     | gefüllt mit Bauernschinken und Gruyère, Pommes Frites  | 45.50  |
| Zürigschnätzlets      | mit Rösti  | 43.50  |
| Wiener Schnitzel      | mit Preiselbeeren und Gurkensalat  | 43.50  |
| Kalbspailard          | an Zitronensauce mit Reis  | 43.50  |
| Rindsfilet            | mit Kräuterbutter, Rüebli, Spinat und Ratatouille  | 56.50  |
| Rindsfilet Stroganoff | mit Nudeln   | 47.50  |
| Burger                | Rindfleisch<br>Pouletbrust<br>mit Cocktailsauce, Eisberg, Tomaten, Zwiebelconfit und Essiggurken<br>Pommes Frites<br>+ Gruyère oder Speck<br>+ Spiegelei | 29.50<br>27.50<br><br><br><br>+ 1.50<br>+ 3.00 |
| Grosses Rindstatar    | mit Toast und Butter   | 33.00  |
| Hacktäschli           | mit Rüebli und Hörnli  | 28.50  |

## IX. Beilagen

| Bezeichnung   | Preis |
|---|-------|
| Spinat, Rüebli, Saisongemüse, Mischgemüse, Ratatouille, Gurkensalat, Hörnli, Reis, Nudeln, Pommes Frites, Rösti | 7.50  |

## X. Dessert

| Bezeichnung                          | Zusatz   | Preis         |
|--------------------------------------|--|---------------|
| Schoggi-Mousse                       | mit Double-Crème<br>kleine Portion                   | 12.50<br>8.50 |
| Cremeschnitte                        | kleine Portion                                       | 13.00<br>6.50 |
| Zitronencreme <b>VEGAN</b>           | mit Beeren und Crumble                               | 13.00         |
| Emmentaler Meringue                  | mit Schlagrahm<br>und Caramelsauce<br>kleine Portion | 13.00<br>9.00 |
| Kaiserschmarrn<br>(mind. 20 Minuten) | mit getrockneten Aprikosen<br>und Sauerrahmglace     | 16.00         |
| Zwetschgenkompott                    | mit Zimtglace  | 14.00         |
| Schoggichüechli                      | mit Vanilleglace                                     | 14.50         |
| Zitronen-Joghurt<br>Panna Cotta      | mit Beeren   | 12.50         |



## XI. Gelati Leonardo

| Bezeichnung                  | Zusatz   | Preis |
|------------------------------|--|-------|
| Gelati Leonardo<br>pro Kugel | Vaniglia, Cioccolato, Zimt,<br>Espresso Doppio, Nocciola,<br>Stracciatella, Caramello,<br>Lampone, Limone, Sauerrahm | 4.50  |
| Toppings                     | Schokoladensauce,<br>Caramelsauce, Gummibärli,<br>Smarties, Schlagrahm   | 1.50  |

## XII. Coupes

| Bezeichnung | Zusatz   | Preis         |
|-------------|--|---------------|
| Degenried   | Nocciola, Stracciatella,<br>Cioccolato und Schlagrahm              | 15.50         |
| Dolce Vita  | Espresso Doppio, Vaniglia<br>mit Bailey's und Schlagrahm           | 14.50         |
| Danmark     | Vaniglia, Schokoladensauce<br>und Schlagrahm<br>kleine Portion     | 12.00<br>8.00 |
| Dulcinea    | Vaniglia, Caramello mit<br>Caramelsauce und Schlagrahm             | 13.00         |
| Café Glacé  | Espresso Doppio, Espresso<br>Shot und Schlagrahm<br>kleine Portion | 13.00<br>9.00 |
| Sorbet      | Limone oder Lampone<br>mit Vodka oder Prosecco                     | 14.00         |

# Getränke

## I. Aperitif

| Bezeichnung                          | Preis |
|--------------------------------------|-------|
| Gespitzter Weisswein süss oder sauer | 8.50  |
| Campari Soda / Orange                | 11.00 |
| Aperol Spritz / Hugo                 | 13.00 |
| Mount Rigi (Kirsch Likör) mit Tonic  | 14.00 |
| Ingwer Spritz                        | 14.00 |
| Basilikum Spritz                     | 14.00 |
| Gin Tonic (Züri oder Hendricks)      | 14.50 |
| Negroni Barrel aged (6cl)            | 16.00 |
| Ginoni (Gin & Tonic) 20cl <0.5%      | 7.00  |

## II. Spumante, Prosecco & Kolonne Null

| Bezeichnung  | Menge                | Preis                  |
|--|----------------------|------------------------|
| <b>Spumante Charme Brut Rosé (11.5%)</b><br>Angelo Delea, Losone, Tessin, Schweiz<br>Traube: Merlot<br>Dezentes Bouquet von Aprikosen und Beeren.<br>Kräftige, anhaltende Perlage. | 10cl<br>75cl         | 9.50<br>59.00          |
| <b>Prosecco Treviso (11.0%)</b><br>Il Colle, Valdobbiadene, Veneto, Italien<br>Traube: Glera<br>Klassischer, trockener Prosecco aus Italien<br>mit lebhaftem Geschmack.            | 10cl<br>75cl         | 9.00<br>57.00          |
| <b>Kolonne Null Prickelnd Rosé (0.0%)</b><br>Berlin<br>Trauben: Portugieser, Silvaner<br>Frucht mit Aprikose und Himbeere. Mit Kräutern<br>und einem kessen, mineralischen Touch.  | 10cl<br>37cl<br>75cl | 7.50<br>25.00<br>45.00 |

### III. Weisswein offen

| Bezeichnung  | Menge          | Preis         |
|--|----------------|---------------|
| <b>Pinot Grigio 2023</b> (12.5%)<br>La Prendina, Monzambano, Lombardei, Italien<br>Traube: Pinot Grigio<br>Klares Strohgelb, schöne typische Frucht mit Aromen von Blumen.                       | 10 cl<br>75 cl | 7.50<br>53.00 |
| <b>Le Bouquet 2022</b> (12.5%)<br>Laporte, Saint-Satur, Loire, Frankreich<br>Traube: Sauvignon Blanc<br>Stachelbeeren und grüne Noten.<br>Am Gaumen Zitrus und herbe Säure.                      | 10 cl<br>75 cl | 8.50<br>59.50 |
| <b>Züribierter Pinot Blanc 2022</b> (13.0%)<br>Landolt Weine, Zürich, Schweiz<br>Traube: Pinot Blanc<br>Fruchtaromatik mit anregender Zitrusnote.<br>Am Gaumen kraftvoll und strukturiert.       | 10 cl<br>75 cl | 9.00<br>63.00 |
| <b>St. Saphorin 2023</b> (13.0%)<br>Domaine Bovy, Lavaux, Waadt, Schweiz<br>Traube: Chasselas<br>Dezenter Blütenduft, im Gaumen weich und ausgeglichen, mittelschwer mit wenig Säure.            | 10 cl<br>70 cl | 9.00<br>63.00 |
| <b>Chardonnay Unplugged 2020</b> (14.0%)<br>Weingut Hannes Reeh, Andau, Österreich<br>Traube: Chardonnay<br>Fruchtig, mittlere Säure, gelbgrüne Farbe.<br>Im Abgang sehr rund und langanhaltend. | 10 cl<br>75 cl | 9.00<br>63.00 |

### IV. Roséwein offen

| Bezeichnung   | Menge          | Preis         |
|---|----------------|---------------|
| <b>Stadtzürcher Rosé 2023</b> (13.0%)<br>Weingut Landolt, Zürich, Schweiz<br>Traube: Pinot Noir<br>Frische Aromen von Waldbeeren. Am Gaumen sehr ausgewogen, weich und kraftvoll. | 10 cl<br>75 cl | 9.00<br>63.00 |

## V. Rotwein offen

| Bezeichnung  | Menge                 | Preis                    |
|--|-----------------------|--------------------------|
| <b>Primitivo Merlot 2022 (14.5%)</b><br>Luccarelli, San Marzano, Apulien, Italien<br>Trauben: Primitivo, Merlot<br>Schöne Frucht, reife Beeren, vollmundig mit weichen Tanninen und langem Abgang.   | 10cl<br>75cl          | 8.50<br>59.50            |
| <b>Stadtzürcher Pinot Noir 2023 (14.0%)</b><br>Landolt Weine, Zürich<br>Traube: Pinot Noir<br>Schwarzbeeriges Bouquet, fruchtig, frisch, intensiv. Am Gaumen weich und kraftvoll.  | 10cl<br>75cl          | 9.00<br>63.00            |
| <b>Rioja Paco Garcia 2020 (14.0%)</b><br>Bodegas Monteabellón, Ribera del Duero<br>Trauben: Garnacha, Tempranillo<br>Aromen von reifen Früchten und Trüffel.<br>Ausgewogener, samtiger Wein.   | 10cl<br>75cl          | 9.00<br>63.00            |
| <b>Cap de Faugères 2019 (14.5%) (M 2020)</b><br>Cap de Faugères, Côtes Castillon, Frankreich<br>Trauben: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon<br>Saftig und von dunkler Beerenfrucht geprägt.<br>Am Gaumen offen und frisch mit guter Balance. | 10cl<br>75cl<br>150cl | 9.00<br>63.00<br>132.00  |
| <b>Merlot Carato 2020 (14.0%)</b><br>Angelo Delea, Losone, Tessin, Schweiz<br>Traube: Merlot<br>Rubinrot, dunkle Früchte, Vanillenoten.<br>Voll und kraftvoll mit schönem Abgang.  | 10cl<br>75cl<br>150cl | 11.00<br>76.00<br>158.00 |

## VI. Süsswein offen

| Bezeichnung   | Menge        | Preis          |
|---|--------------|----------------|
| <b>Sauternes Récolte d'or 2022 (13.0%)</b><br>Les Vignobles Dourthe, Sauternes<br>Trauben: Sémillon, Sauvignon blanc<br>Aromen von Dörrfrüchten und Honig. Im Gaumen weich, extrem ausgeglichen und füllig. | 10cl<br>37cl | 12.00<br>38.00 |

## VII. Schweizer Spirituosen

| Bezeichnung       | Produzent       | Alkohol | Menge | Preis |
|-------------------|-----------------|---------|-------|-------|
| Kirsch            | Hans Erismann   | 41,0%   | 4 cl  | 9.50  |
| Williams          | Hans Erismann   | 41,0%   | 4 cl  | 10.50 |
| Vieille Prune     | Hans Erismann   | 41,0%   | 4 cl  | 11.00 |
| Grappa Barrique   | Hans Erismann   | 41,0%   | 4 cl  | 12.00 |
| Grappa Chardonnay | Delea           | 43,0%   | 4 cl  | 13.00 |
| Grappa Moscato    | Delea           | 43,0%   | 4 cl  | 14.00 |
| Züri Gin          | Hans Erismann   | 45,0%   | 4 cl  | 12.00 |
| Züri Rum          | Hans Erismann   | 45,0%   | 4 cl  | 12.00 |
| Züri Whisky       | Hans Erismann   | 40,0%   | 4 cl  | 13.00 |
| Säntis Whisky     | Brauerei Locher | 52,0%   | 4 cl  | 13.00 |
| Vodka Xellent     | Willisau        | 40,0%   | 4 cl  | 12.00 |
| Bündner Röteli    | Eva Naegeli     | 25,0%   | 4 cl  | 8.00  |
| Alpenbitter       | Appenzeller     | 29,0%   | 4 cl  | 8.00  |
| Vermouth Jsotta   | Lateltin        | 17,0%   | 4 cl  | 8.00  |
| Kirsch Liqueur    | Mount Rigi      | 20,0%   | 4 cl  | 8.00  |

## VIII. Internationale Spirituosen

| Bezeichnung      | Produzent           | Alkohol | Menge | Preis |
|------------------|---------------------|---------|-------|-------|
| Aperol           | Fratelli Barbieri   | 11,0%   | 4 cl  | 8.00  |
| Campari          | Davide Campari      | 23,0%   | 4 cl  | 8.00  |
| Cynar            | Davide Campari      | 16,5%   | 4 cl  | 8.00  |
| Braulio          | Casoni Liquore      | 21,0%   | 4 cl  | 8.00  |
| Averna           | Fratelli Averna     | 29,0%   | 4 cl  | 8.00  |
| Sherry Tio Pepe  | Gonzalez Byass      | 15.0%   | 5 cl  | 8.00  |
| Porto Fine Tawny | Sandeman            | 19,5%   | 5 cl  | 8.00  |
| Crème de Cassis  | Edmond Briottet     | 16,0%   | 4 cl  | 8.00  |
| Baileys          | Baileys             | 17,0%   | 4 cl  | 8.00  |
| Amaretto         | Ilva Saronno        | 27,0%   | 4 cl  | 8.00  |
| Calvados         | Père Magloire       | 40,0%   | 4 cl  | 11.00 |
| Cognac VSOP      | Rémy Martin         | 40,0%   | 4 cl  | 12.00 |
| Gin              | Hendricks           | 41,4%   | 4 cl  | 12.00 |
| Oban Single Malt | Oban Distillery     | 43,0%   | 4 cl  | 13.00 |
| Ron Zacapa 23    | Licoreras Guatemala | 40,0%   | 4 cl  | 13.00 |

## IX. Bier

| Bezeichnung             | Zusatz                 | Menge | Preis |
|-------------------------|------------------------|-------|-------|
| Chopfab offen           | Draft / Trüb / Panaché | 20 cl | 3.80  |
|                         |                        | 30 cl | 4.80  |
|                         |                        | 50 cl | 7.80  |
| Hardwald                | Glatgold               | 33 cl | 7.00  |
| Schneider Weisse        | Weizenbier             | 50 cl | 8.50  |
| Schneider Weisse        | Alkoholfrei            | 50 cl | 8.50  |
| Appenzeller<br>Leermond | Alkoholfrei            | 33 cl | 6.00  |

# X. Wasser & Co.

| Bezeichnung  | Zusatz   | Menge  | Preis |
|--|--|--------|-------|
| Passugger  |  | 47 cl  | 6.00  |
|  |  | 77 cl  | 9.00  |
| Hahnenwasser   | Aufgrund der wunderbaren Wasserqualität in Zürich verzichten wir auf das stille Wasser in Flaschen. Wir erlauben uns aber für die Dienstleistung etwas zu verrechnen. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis! | 50 cl  | 2.50  |
|  |  | 100 cl | 5.00  |
| Coca-Cola<br>Fanta<br>Apfelschorle<br>Rivella<br>Vivi Soda | Normal, Zero<br><br>Rot, Blau<br>Blutorange & Ingwer   | 33 cl  | 5.50  |
| Möhl Apfelwein   | Trüb vom Fass<br>mit oder ohne Alkohol   | 50 cl  | 8.00  |
| Classic Tonic<br>Bitter Lemon<br>Ginger Beer               | Swiss Mountain Spring  | 20 cl  | 5.50  |
| San Bitter   | San Pellegrino   | 10 cl  | 5.50  |
| Ginoni   | Gin Tonic alkoholfrei  | 20 cl  | 7.00  |
| Tomatensaft<br>Orangensaft                                 | Michel   | 20 cl  | 5.50  |
| Hauslimonade   | Holunderblütensirup,<br>Zitronensaft, Zitrone<br>und Pfefferminze  | 40 cl  | 6.50  |
|  |  | 100 cl | 12.00 |
| Hauseistee   | Früchtetea, Zitronengras,<br>Ingwer, Rohrzucker, Orange,<br>Zitrone und Pfefferminze   | 40 cl  | 6.50  |
|  |  | 100 cl | 12.00 |
| Mineral offen  | Passugger, Citro, Cola light   | 30 cl  | 4.00  |

## XI. Kaffee & Tee

| Bezeichnung  | Preis |
|--|-------|
| Espresso / Kaffee  | 5.00  |
| Doppelter Espresso   | 6.00  |
| Schale   | 6.00  |
| Cappuccino   | 6.50  |
| Latte Macchiato / Iced Latte Macchiato   | 7.00  |
| Latte Macchiato Caramel  | 7.50  |
| Chai Latte / Iced Chai Latte   | 7.00  |
| Punsch alkoholfrei (Rum, Orange oder Apfel)  | 5.50  |
| Glühwein 25cl  | 8.00  |
| Affogato (Vanille Glace mit Espresso)  | 9.00  |
| Wiener Kaffee (Vanille Glace, Kaffee und Schlagrahm)   | 10.00 |
| Corretto Grappa  | 8.50  |
| Degenried Kaffee (Röteli, Amaretto und Schlagrahm)   | 10.00 |
| Schümli Pflümli  | 9.50  |
| Kafi Luz oder Fertig (Kernobst, Zwetschgen, Pflümli oder Chrüter)                            | 8.00  |
| Kaffee Baileys mit Schlagrahm  | 10.00 |
| Schokolade Baileys mit Schlagrahm  | 10.00 |
| Degenried Schokolade mit Schlagrahm und Marshmallows   | 8.00  |
| Schokolade Mélange   | 7.50  |
| Tee: English Breakfast, Rooibos, Grüntee, Verveine, Pfefferminze, Kamille, Waldfrüchte, Chai | 5.00  |
| Frischer Ingwer-Zitronen Tee   | 8.50  |
| Schokolade / Ovomaltine  | 6.00  |

3.10.2024