

# Alter Tobelhof

# Dessertkarte



## Desserts

<b>Hausgemachter Apfelstrudel nach Grossmutter's Art</b>	11.00
Mit Blätterteig, Rumrosinen und etwas Zimt, serviert mit warmer Vanillesauce und Rahm	
Mit einer Kugel Vanilleglace	+4.00
<b>Brännli Crème nach Uromas Rezept</b>	11.00
mit karamellisierten Nüssen und Rahm	
<b>Heisser Schokoladenkuchen</b>	13.00
Mit flüssigem Kern direkt aus dem Ofen, mit Vanilleglace und Rahm (Wartezeit ca. 15 Minuten)	
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	12.00
<b>Gerührter Eiskaffee</b>	12.00
Mit einem Schuss Kahlua garniert mit Rahm	
Kleine Portion	8.00
<b>Coupe Dänemark</b>	12.00
2 Kugeln Vanilleglace, mit warmer Schokoladensauce und Rahm	
Kleine Portion	8.00
<b>Käsevariation</b>	14.00
Käseauswahl aus dem Zürcher Oberland mit Birnenbrot und Appenzeller Butter	

## Glaces und Sorbets

Hausgemachte Glace-Kugeln	5.00/Kugel
Büffelrahm-Banane mit Schokosplitter	
Sauerrahm	
Lavendel	
Schokolade	
Hausgemachte Sorbet-Kugeln	5.00/Kugel
Erdbeere <sup>L</sup> <sup>O</sup>	
Tobelhof (Himbeer-Cassis mit Schokoladensplitter)	
Klassiker Glace- und Sorbet-Kugeln	4.00/Kugel
Vanilleglace	
Moccaglace	
Zwetschgensorbet <sup>L</sup> <sup>O</sup>	
Zitronensorbet <sup>L</sup> <sup>O</sup>	

## Etwas kleines für den Gluscht

Panna Cotta im Weckglas	5.00
Mit Erdbeercoulis und karamelisierten Nüssen	
Kaffee Tobelhof	8.00
Kaffee oder Espresso mit einer süßen Überraschung	
Unsere Mitarbeitende geben Ihnen gerne Auskunft.	

## Kaffee und Espresso

Kaffee Crème	4.90
Espresso	4.90
Doppelter Espresso	6.00
Kaffee Hag koffeinfrei	4.90
Milchkaffee (Schale)	5.80
Cappuccino	6.60
Latte Macchiato	6.60
Espresso Macchiato	5.00
Caotina Schokolade kalt oder warm	4.00
Ovomaltine	4.00

## Tees

Unsere Tees in der Kanne	7.50
Freches Früchtchen	
Hagebuttentee	
Purlimunter Tee (Kräutertee)	
Kamillenblütentee	
Earl Grey	
Pfefferminztee	
Eisenkrauttee	
Fencheltee	
Gutes Bauchgefühl (Kräutermischung)	

## Süsswein

Chateau l'Ermitage Muscat Vin doux	1dl	15.00
Château l'Ermitage, Languedoc, fr		

Leicht Bernsteinfarben. Erinnert an gekochte Früchte: Pfirsich, Pflaume, ein Hauch von Lakritze und Grapefruit. Auf dem Gaumen feine Säure und weniger süss als andere Muscat

## Digestifs und Brände

Ramazotti Amaro	30%	0,4dl	8.00
Glarner Alpenbitter	29%	0,4dl	8.00
Amaretto Disaronno	28%	0,4dl	8.00
Cognac Martell VS	40%	0,2dl	9.00
Cognac Rémy Martin XO Excellence	40%	0,2dl	14.00
Grappa Amarone Stravecchia	40%	0,2dl	14.00
Grappa Tre Soli Tre Nebbiolo 2013	45%	0,2dl	14.00
Grappa Fior di Vite	40%	0,2dl	9.00
Luzerner Pflümlibrand	40%	0,2dl	9.00
Luzerner Williamsbrand	40%	0,2dl	9.00
Vieille Prune im Barrique Gold	40%	0,2dl	12.00
Bernerrosen Apfelbrand im Barrique	40%	0,2dl	14.00

## Spirituosen und Long Drinks

### Whisky

Whisky Glenlivet 12yr	40%	0,4dl	12.00
Whisky Glenlivet 18yr	40%	0,4dl	19.00
Whisky Jameson	40%	0,4dl	9.00
Whisky Säntis	40%	0,4dl	15.00
Säntis Cream Edition Marwees	18%	0,4dl	12.00

### Rum

Rum Havana Club Añejo 3 Años	40%	0,4dl	9.00
Rum Havana Club Añejo 7 Años	40%	0,4dl	13.00
Rum Havana Club Añejo 15 Años	40%	0,4dl	18.00

### Vodka

Vodka Absolut	40%	0,4dl	12.00
Vodka Wyborowa Pure Rye Grain	40%	0,4dl	9.00

### Gin

Gin Dry Monkey 47	47%	0,4dl	12.00
Gin Malfy Rosa	41%	0,4dl	11.00
Gin Malfy Original	41%	0,4dl	11.00
Gin Beefeater	40%	0,4dl	9.00

### Tequila

Tequila Altos Plata	38%	0,4dl	9.00
---------------------	-----	-------	------

### Mixers

Swiss Mountain Spring Classic		2dl	6.00
Tonic Water, Rosemary Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Salty Grapefruit, Red Berry, Red Bull			
Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Elmer Citro		3,3dl	5.00