

Portweininger | Weingut Haug

7.00 / 4 cl | Flasche 59.00



## Unsere «Minis»

Mini Eiscafé «Maison»	7.50
Mini Vermicelles mit Schlagrahm	7.50
Mini Nesselrode mit Schlagrahm	7.50
Mini brännli Crème – sälbergmacht nach altem Huusrezäpt	7.50
Mini Baileys – Vanilleglacé mit Baileys	7.50
Mini Coupe Prune – Zwetschgen-Sorbet mit Vielle Prune	7.50
Mini Coupe Colonel – Zitronenglacé und Wodka	7.50
Mini Apfelstrudel mit Vanilleglacé und Schlagrahm	7.50
Mini Coupe Dänemark mit Vanilleglacé, Schokoladensauce und Schlagrahm	7.50
Mini Affogato mit Vanilleglacé und Espresso	7.50

## Unsere Klassiker

Eiskaffee «Maison»	12.00
Vermicelles mit Schlagrahm	11.50
nach traditioneller LINDE-Rezeptur mit Kirsch und Meringues serviert	
Coupe Nesselrode	12.50
Vermicelles nach traditioneller LINDE-Rezeptur mit Kirsch, Meringues, Schlagrahm und Vanilleglacé	
Brännli Crème – sälbergmacht nach altem Huusrezäpt	9.50
Coupe Baileys – Vanilleglacé mit Baileys	12.00
Coupe Prune – Zwetschgen-Sorbet mit Vielle Prune	12.00
Coupe Colonel – Zitronenglacé und Wodka	12.00
Warmer Apfelstrudel mit Vanillerahmglacé und Schlagrahm	12.00
Coupe Dänemark mit Vanilleglacé, Schokoladensauce und Schlagrahm	12.00
Warmes Schoggichüechli mit Sauerrahmglacé und Schlagrahm	14.50
Unser Glacé-Sortiment:	pro Kugel 4.50
Rahmglacé: Vanille, Erdbeer, Mocca, Chocolat, Walnuss, Sauerrahm	
Sorbet-Glacé: Zwetschge, Zitrone, Apfel	

## Fruchtdestillate (Urs Hecht)

Vieille Prune 40% – Elegantes Bouquet mit lieblichem Abgang.	7.50		
Vieille Apricots – Mit feinen Fruchtnoten. Von den Damen bevorzugt.	7.50		
Vieille Williams 40% – Elegantes Bouquet mit lieblichem Abgang.	7.50		
Berner Rosenapfelbrand 40% – Heute eine Rarität.	7.50		
Williamine, 40%	6.50 / 2 cl	Grappa Amarone Barrique, 41%	7.00 / 2 cl
Kirsch, 40%	6.50 / 2 cl	Grappa Nonino Merlot klar, 41%	7.00 / 2 cl
Aprikosen-Brand, 40%	7.50 / 2 cl	Grappa Moscato Barrique, 41%	7.00 / 2 cl
Berta Elisi, 43%	9.00 / 2 cl	Weininger Marc, 45%	6.00 / 2 cl