

Dessertkarte / Desserts

Hausgemachte Holzofen-Meringues mit Rahm	9.00
und Vanilleglace	12.00
<i>Homemade wood-stove meringues with cream</i>	9.00
<i>and vanilla ice-cream</i>	12.00
Startgelscher Eiskaffee, Baumnusskrokant	11.00
mit Kirsch	13.00
<i>Startgels iced coffee with walnut brittle</i>	11.00
<i>with cherry brandy</i>	13.00
Frische Beeren auf deren Suppe, Sauerrahm-Minze-Eis	14.00
<i>Fresh berries on berry soup with sour cream/mint ice-cream</i>	
Zitronen - Thymian Panna Cotta, Schokoladensorbet	14.00
<i>Lemon/thyme panna cotta, with chocolate sorbet</i>	
Affogato "Startgels" (Espresso mit Vanille Eis)	10.00
<i>"Startgels" affogato (espresso with vanilla ice-cream)</i>	
Diverse selbstgebackene Kuchen/ Fruchtwähen	9.00
mit Rahm	11.00
<i>Choice of homemade cakes and fruit tarts</i>	9.00
<i>with cream</i>	11.00
Diverse Eissorten (im Hause produziert) <i>pro Kugel</i>	3.50
Rahmzuschlag	2.00
<i>Choice of ice-cream flavours (homemade) per scoop</i>	3.50
<i>portion of cream</i>	2.00

Geniessen Sie dazu ein feines Glas Süsswein im Offenausschank!

Enjoy a fine glass of sweet wine, served by the glass, with your dessert!

Weine im Offen – Ausschank / Wine by the glass

1 dl

Weiss / White

Maienfelder Riesling Silvaner 9.00
Paul Komminoth, Graubünden Schweiz

Fin Cuvée (Chasselas) 8.50
Leukersonne, Wallis, Schweiz

Weissburgunder DOC St. Valentin 8.00
St. Michael Kellerei, Südtirol, Italien

Rioja Blanco DOCa (Viura) 8.00
Sierra de Tolono, Rioja, Spanien

Rot / Red

Zizerser Trais Cotschens 9.00
(Merlot, Cabernet Dorsa, Zweigelt)
Grendelmeier, Graubünden, Schweiz

Gamaret 8.50
St. Germanuskellerei, Wallis, Schweiz

Rubatsch (Lagrein) 9.00
Manincor (Bio), Südtirol, Italien

Emilio Moro (Tempranillo) 9.50
Emilio Moro, Ribera del Duero, Spanien

Schaumwein / Sparkling wine

Franciacorta "Cuvée Prestige" 11.00
Ca' del Bosco, Lombardai, Italien