

CHF

Saison-Hits – Seasonal hits

Hausgemachtes Tirggelmousse <i>Traditional home-made Tirggel mousse</i>	13.50
Tirggel ist ein Zürcher Gebäck aus Honig, Mehl und Gewürzen <i>Tirggel biscuits are a Zurich speciality made of honey, flour and spices</i>	
Öpfelchüechli mit lauwarmer Vanillesauce <i>Apple fritters, served with warm crème anglaise</i>	12.50
Hausgemachte gebrannte Swiss Creme <i>Home-made Swiss-style crème brûlée</i>	9.50
Zimt-Zwetschgen-Eistranche <i>Cinnamon and plum ice-cream cake</i>	8.50
Lauwarme Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé <i>Plums poached in red wine, served with cinnamon ice cream</i>	10.50
Vermicelles mit Kirsch und Schlagrahm <i>Sweet chestnut vermicelli with kirsch and whipped cream</i>	9.50

Liebe Gäste

Dear guests

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Die Bezahlung in Euro ist zum Tageskurs inklusive 3% Kommission möglich.

All prices include VAT. Payment in EUR is possible, the daily exchange rate will be used + 3% commission.

Adlers Wahl – Adler's choice

Dreifarbige Toblerone-Eisparfait <i>Iced Toblerone parfait trio</i>	14.50
Coupe Swiss Chuchi mit Vanilleglacé, Schokoladenlikör und Schlagrahm <i>Coupe Swiss Chuchi with vanilla ice cream, chocolate liquor and whipped cream</i>	11.50
Coupe Swiss Lady mit Aprikosensorbet, Erdbeerglacé und Schlagrahm <i>Coupe Swiss Lady with apricot sorbet, strawberry ice cream and whipped cream</i>	11.50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Warm apple strudel with crème anglaise</i>	12.50
Ice Coffee Adler mit Espressoglacé, kaltem Kaffee und Schlagrahm <i>Ice Coffee Adler with espresso ice cream, cold coffee and whipped cream</i>	9.50
Hausgemachtes Schokoladen-Fondue, 150g mit frischen Früchten <i>Homemade chocolate Fondue, 150g with fresh fruit</i>	30.00

CHF

Glacés – Ice cream

Coupe Dänemark mit Vanilleglacé, warmer Schokoladensauce und Schlagrahm 11.50
Coupe Danemark with vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream

Coupe Maison mit frischem Fruchtsalat, Vanille- und Erdbeerglacé und Schlagrahm 10.50
Coupe Maison with home-made fresh fruit salad, vanilla and strawberry ice cream

Bananensplit mit Vanille und Schokoladenglacé, Bananen und Schokoladensauce 11.50
Banana split with vanilla and chocolate ice cream, fresh bananas and chocolate sauce

Aprikosensorbet mit Abricotine 9.50
Apricot sorbet with apricot brandy

Zitronensorbet mit Wodka 9.50
Lemon & lime sorbet with vodka

Verschiedene Glacé-Aromen 4.00
Choice of various ice cream flavours 1 Kugel - 1 scoop
+ weitere - extra scoop 2.50

Vanille - vanilla
Schokolade - chocolate
Erdbeer - strawberry
Espresso - espresso
Aprikose - apricot
Zitrone - lemon

Klassiker – Our classics

Hausgemachtes Karamelköpflli mit Rahm 10.50
Home-made caramel cream flan with whipped cream

Frischer Fruchtsalat 9.50
Fresh fruit salad

Meringue mit Schlagrahm 7.50
Meringue with whipped cream

Meringue mit Vanille- und Erdbeerglacé 9.50
Meringue with vanilla and strawberry ice cream

Emmentaler Süssmostcrème 9.50
Emmental-style apple cream pudding

Portion Schlagrahm 2.00
Portion of whipped cream

Portion warme Schokoladensauce 2.00
Portion of warm chocolate sauce

Kinderdessert Pinocchio mit Vanille- und Erdbeerglacé und Smarties 5.50
Children's Pinocchio dessert with vanilla and strawberry ice cream and smarties

Zu unseren Desserts empfehlen wir ein Glas

As an accompaniment to our desserts, we recommend a glass of our dessert wine

Esquisse de Nairac 2013	3,75 dl	30.00
Sauternes AOC, Frankreich	1 dl	9.00

Degustationsnotiz:

Auffhellendes Gelbgold. Duftige Mirabellen, Golden Delicious, Renekloden, herrliche Frische, ein „Vive“ Esquisse, Minze und Melisse, tolle Balance – genialer AperóBarsacg.

Esquisse de Nairac 2013

Sauternes AOC, France

Tasting notes:

Bright golden yellow. Aromatic mirabelles, Golden Delicious, greengages, wonderful freshness, lively Esquisse with notes of mint and lemon balm, superb balance - a fantastic Barsac aperitif.