

## Saison-Hits – Seasonal hits

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

# 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

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

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 Aperó Barsac.

*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.*