



Süßweine „glasweise“ 5 cl
Vini da dessert “a bicchiere” 5 cl

Rosenmuskateller – Moscato Rosa 2020 Magnum
Muri Gries
Acht Euro otto

Moscato d’Asti 2021
Saracco
Vier Euro achtzig | Quattro Euro ottanta

Graves 2022
La Fleur des Pins
Fünf Euro fünfzig | Cinque Euro cinquanta

Porto Reserve
Quinta Vale d. Maria
Acht Euro otto

Küche/Cucina
12.00 - 14.00
19.00 - 21.30

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell’ordinazione.

Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.



Kleine Desserts für den “Gluscht”
Piccoli ma buoni

Hausgemachtes Sauerrahm-Eis | Sauerkirschen
Gelato alla panna acida | Amarene
Sieben Euro fünfzig | Sette Euro cinquanta

Vanille-Kreme-Eis | Heiße Himbeeren
Gelato di vaniglia | Lamponi caldi
Acht Euro fünfzig | Otto Euro cinquanta

Schokoladetörtchen | Vanille-Kreme-Eis
Tortino al cioccolato con cuore morbido | Gelato di vaniglia
Neun Euro achtzig | Nove Euro ottanta

Tradition

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanille-Kreme-Eis
Strudel di mele fatto in casa | Gelato alla vaniglia
Fünf Euro achtzig | Cinque Euro ottanta

Kaiserschmarrn (Frittata dolce) | Preiselbeeren/Mirtilli rossi
Acht Euro achtzig | Otto Euro ottanta

Topfenknödel | Nougatfüllung | Zimtbrösel | Vanillesoße
Canederli di ricotta | Giandua | Cannella | Salsa alla vaniglia
Neun Euro achtzig | Nove Euro ottanta

Kastanien-Reis | Schokoladesoße | Schlagobers
Monte bianco | Salsa al cioccolato | Panna montata
Neun Euro Nove