



köstliche saisonale Desserts

	Mini	Maxi
Vermicelles serviert mit Meringues, Rahm und Amarenakirschen	8.50	10.50
Coupe Nesselrode Vanilleglace, Meringues und Vermicelles, garniert mit Amarenakirschen und Rahm		12.50
Apfelküchlein mit lauwarmer Vanillesauce und mit Zimt bestreut		9.50
Coupe Amarena 2 Kugeln Vanilleglace, Amarenakirschen und Rahm		10.50





Dolci

Tiramisù „unsere Hausspezialität“ Herrlich leichte italienische Süßspeise mit Vanillebiskuit und kalter Zabaione	10.50
weniger grosses Tiramisù	8.50
Mousse au Chocolat serviert mit Rahm und Himbeersauce	9.50
Caramelköpfler mit Rahmhaube (hausgemacht)	8.50
Cassata Siciliana mit Maraschino	9.–
Orangenscheiben beträufelt mit Grand Marnier und einer Kugel Blutorangensorbet	10.50





Gelati / Glacé

	pro Kugel
Rahmglace Café, Erdbeer, Pistache, Schokolade, Stracciatella, Vanille	3.50
Sorbets Apfel, Blutorangen, Himbeer, Mango, Zitrone	3.50
warme Schokoladensauce	1.50
Portion Schlagrahm	1.–

Coupes

	Mini	Maxi
Coupe Dänemark 2 Kugeln Vanilleglace, Rahm und Schokoladensauce		9.50
La Dolce Vita Blutorangensorbet, Vanille- und Pistacheglacé, angereichert mit gehackten Pistazien und Schokoladestreuseln	8.50	12.–
Coupe Hemingway Vanilleglacé mit einem Schuss Whisky und Caramel-Topping	8.50	12.–
Eiskaffee, das Original Kaffeeglacé, Espresso und Rahm		11.–



Sorbets

	Mini	Maxi
Sorbet Colonel Zitronenglacé mit Vodka	8.–	11.–
Sorbetto „tre colori“ Himbeer-, Mango- und Zitronensorbet serviert mit Prosecco		13.–
Blutorangensorbet mit einem Schuss Campari	8.–	11.–
Himbeersorbet mit Himbeergeist verfeinert	8.–	11.–
Apfelsorbet serviert mit Calvados	8.–	11.–

Haben Sie eine eigene Kreation im Sinn?
Fragen Sie uns, wir erfüllen gerne Ihre Dessert-Wünsche.



Grapperia Italia

Ein guter Grappa hat einen unverwechselbaren, sehr aromatischen Duft. Er darf weder grün noch aggressiv in der Nase stechen und keine Fehlgerüche aufweisen. Sein Duft und dessen Intensität hängen stark von der Traubensorte ab (und vom Holz falls Fasslagerung). Ein Grappa soll stark sein, aber er darf nicht brennen. Er ist warm, weich und ausgesprochen fruchtig.

Die wahre Kunst des Grappaio besteht darin, den Vorlauf („testa“) und den Nachlauf („coda“) präzise vom „Herz“ („cuore“) zu trennen. Schneidet er zuviel ab, beraubt er den Grappa eines Teils seiner Frucht und seiner schönsten Aromen; nimmt er zuwenig weg, verderben unangenehm schmeckende Substanzen das Destillat.

Eine spürbare Süsse ist immer ein Zeichen für mindere Qualität. Das italienische Gesetz erlaubt eine zweiprozentige Zuckerzugabe zum Grappa (20 Gramm pro Liter.) Bei industriellen Erzeugnissen rundet der Zucker das fruchtarme, neutrale Produkt ab, bei Spitzengrappas wird kaum oder kein Zucker zugesetzt.

Die ersten sogenannten Monovitigno, Grappas also, die aus den Trester einer einzigen Traubensorte gebrannt wurden, tauchten auf und veränderten das Grappa-Image radikal. Immer neue Sterne leuchten seither am Grappa-Firmament auf, destilliert von Perfektionisten, oftmals von echten Künstlern.

Sie haben die Möglichkeit, bei uns die Kunstwerke einiger „Maestro-Grappaio“ zu entdecken.



Grapperia Italia

CHF 2 cl



Grappa di Barolo Vigna Cicala

9.50

Sorte: Nebbiolo
Alkoholgehalt: 42.0 %
Produzent: Aldo Conterno, Piemonte

Die Trester des Lagenweins Cicala werden von der Distilleria Santa Teresa dei Fratelli Marolo in Alba gebrannt. Marolo gilt für Grappe als eine der ersten Adressen. Offenes Bouquet mit einer leicht floralen Note. Am Gaumen warm, vollmundig und ausdrucksstark.



Grappa di Barolo

9.50

Sorte: Nebbiolo
Alkoholgehalt: 42.0 %
Produzent: Aldo Conterno, Piemonte

Die Trester des ausgesprochen seltenen Romirasco werden von der Distilleria Santa Teresa dei Fratelli Marolo in Alba gebrannt. Destilliert wird mit dem traditionellen Wasserbadsystem (bagnomaria), die Reifung erfolgt während zwei Jahren in Barriques aus französischer Eiche. Das amberfarbige Destillat zeigt ein klar strukturiertes Bouquet. Am Gaumen schmeckt es trocken, warm und angenehm.



Chardonnay Collio Bernizza DOC

8.–

Sorte: Moscato
Alkoholgehalt: 42.0 %
Produzent: Marolo, Piemonte

Paolo Marolo begann 1977, als der Grappa vor allem industriell erzeugt wurde. Die Feinheiten dieses Metiers waren weitgehend verloren gegangen. Paolo erfand nichts Neues, er wandte lediglich die alte Methode der Schnapsbrenner an mit dem zeitraubenden Erhitzen der Maische im Marienbad, dem präzisen Trennen der Destillationsphasen.



Grapperia Italia

CHF 2 cl



Grappa Elisi

Sorten: Nebbiolo, Barbera, Cabernet
Akoholgehalt: 43.0 %
Produzent: Berta, Piemonte

Der Grappa wird aus den besten Prosecco-Trestern bei der Antica Distilleria Negrini in Mareno di Piave gebrannt. Der Brand wird während drei Jahren im Eichenholzfass ausgebaut. Es ist ein Grappa von delikater Struktur.

8.50



Grappa di Amarone Monte Olmi

Akoholgehalt: 42.0 %
Sorten: Corvina, Corvinone, Rondinella
Produzent: Fratelli Tedeschi, Veneto

Die Trester stammen aus der Produktion des Amarones Capitel Monte Olmi. Gebrannt wird im Frühjahr. Der Brand reift während zweier Jahre in Barriques des Typs Limousin.

9.–



ChardonnDOC

Akoholgehalt: 42.0 %
Sorte: Glera
Produzent: Venegazzù, Veneto

Der Grappa wird aus den besten Prosecco-Trestern bei der Antica Distilleria Negrini in Mareno di Piave gebrannt. Der Brand wird während drei Jahren im Eichenholzfass ausgebaut. Es ist ein Grappa von delikater Struktur.

7.50



Grapperia Italia

CHF 2 cl



Grappa Tignanello

Sorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Akoholgehalt: 42.0 %
Produzent: Antinori, Toscana

Dezentes, bittersüßes Aroma mit einem Hauch von Heuroma. Sehr feingliedrig und elegant, der sich zu einem lang nachklingenden Abgang steigert. Ein nobler Brand mit eleganter Zurückhaltung.

11.–



Grappa di Brunello

Sorte: Nebbiolo, Brunello
Akoholgehalt: 45.0 %
Produzent: Il Poggione, Toscana

Die frischen Brunello-Trester werden von der Distillerie Bonollo in Conselve zu einem klassischen Grappa destilliert: fein, lieblich und mit wohl dosierter Würzigkeit.

8.50



Grappa di Brunello di Montalcino invecchiata

Sorte: Brunello
Akoholgehalt: 43.0 %
Produzent: Mastrojanni, Piemonte

Die Trester aus der Brunello-Produktion werden in der Distilleria Nannoni in Paganico Grosseto gebrannt. Der Grappa reift während dreier Jahre in kleinen Eichenholzfässchen.

11.–



Grapperia Italia

CHF 2 cl



Grappa di Barolo Tre Soli Tre

Sorten Nebbiolo
 Alkoholgehalt: 45.0 %
 Produzent: Paolo Berta, Toscana

13.–

In der Nase Aromen von reifen Früchten (Johannisbeeren, Aprikosen und Sauerkirschen), Kakao und Vanille. Der Ausbau erfolgt über 8 Jahre in Holzfässern aus verschiedenen Essenzen.

Liquori / Digestives

CHF

Baileys	4 cl	8.–
Limoncello	4 cl	6.50
Amaretto di Saronno	2 cl	6.50
Sambuca	2 cl	6.50
Cointreau	2 cl	9.–
Grand Marnier	2 cl	9.–
La vielle Prune	2 cl	8.50
Williamine Morand	2 cl	8.50
Kirsch	2 cl	6.–
Pflümüli	2 cl	6.–
Gordon Gin	4 cl	8.–
Vodka Eristoff	4 cl	8.–
Rum Bacardi	4 cl	8.50

Cognac / Brandy

CHF

Vecchia Romagna	4 cl	7.50
Hennessy	4 cl	11.50
Remy Martin	4 cl	11.–

Whisky

CHF

Jack Daniels	4 cl	9.–
Chivas Regal	4 cl	11.–

Bevande calde

CHF

Kaffee, Espresso, Kaffee Hag	4.20
Latte Macchiato	5.50
Cappuccino	5.–
Diverse Tees	4.–
Espresso doppio	6.–
Espresso coretto	6.50