

# Schweizer Klassiker

(Unsere Dessert sind alle Hausgemacht)

## „Hausgemachte Quellenhof Glace“

**Angebot je nach Saison!** Fragen Sie unsere Mitarbeiter!  
Preis pro Kugel 5.90      Rahmzuschlag 1.80

## „Glace vom Pierrot Lusso“

Mocca, Vanille, Zwetschgen, Zitrone, Zimt  
Preis pro Kugel 4.60      Rahmzuschlag 1.80

## Dessertvariation „Quelle“ 15.50

(Fragen Sie unser Service-Team)  
Dessert du jour / Dessert of the day

**Nesselrode** 14.50    Kleine Portion 11.50  
mit hausgemachtem Merinque, Vanilleglace und Schlagrahm  
Vermicelles glace à la vanille, chantilly / Vermicelli and vanilla ice cream whipped cream

**Gerührter Eiskaffee** 14.-- / Kleine Portion 11.--  
Schlagrahm  
Agité café glacé / Stirred iced coffee

**Lauwarme Zwetschgen** 14.50    Kleine Portion 11.50  
mit Zimtglace  
Prunes chaudes à la glace à la cannelle / Luke warm plums with cinnamon ice cream

**Soufflé Glacé Grand Marnier** 14.50  
Frischen Früchten  
Soufflé glacé au Grand Marnier  
Soufflé Glacé Grand Marnier

**Coupe Danemark** 13.50    Kleine Portion 10.50  
Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Schlagrahm  
Glace vanille et chocolat noir chaud et fondu  
Vanilla ice with hot chocolate and whipped cream

**Caramelchöpfli** 13.50  
Schlagrahm und frischen Früchten  
Pouding au caramel / Caramel flan with whipped cream

**Lauwarmer Schokoladenkuchen** 17.--  
hausgemachtem Sauerrahmglace  
Gâteau au chocolat chaud / Warm chocolate cake

# Schweizer Klassiker

## Zitronensorbet mit Wodka 15.-

Sorbet au citron avec de la vodka/ Lemon sorbet with vodka

## Zwetschgen sorbet mit La Vieille Prune 15.-

Plum sorbet à la Vieille Prune/ Plum sorbet with La Vieille Prune

**Käseteller „Chäs Glogge“ 20.50/ Kleine Portion 16.50**

# Österreichische Klassiker

(Unsere Dessert sind alle Hausgemacht)

Der kleine zum Abschluss

## Geeister Cappucino 9.-

Kleiner gerührter Eiskaffee mit lauwarmen Milchschaum

Agité café glacé/ Stirred iced coffee

## „Sissis“ Wiener Eiskaffee 13.50

flüssigem kaltem Kaffee,

Vanilleglace und Schlagrahm

Viennoise du café glacé/ Viennese iced coffee

## Wiener Apfelstrudel „Narrisch guat“ 14.50

(Es hätt solang's hätt...)

Schlagrahm und Vanillesauce

Strudel aux pommes viennois/ Viennese Apple Strudel

## Zwetschgenknödel „Der Wahnsinn“ 19.50

(nur von 11-14 und 17-22 Uhr erhältlich und cirka 30 Min. Zubereitungszeit)

mit Zwetschgen sorbet

Quenelles aux Plum / Plum dumplings

## Kaiserschmarrn „Das Original“ 19.50

(nur von 11-14 und 17-22 Uhr erhältlich und cirka 30 Min. Zubereitungszeit)

Zwetschgenröster

Crêpes déchirées en morceaux auxquels on ajoute des raisins secs et que l'on saupoudre de sucre

Sugared pancake with raisins

## Salzburger Nockerl „Mozart“ pro Person 20.50 (nur ab 2 Personen)

(nur von 21-22 Uhr erhältlich und cirka 30 Min. Zubereitungszeit)

mit Preiselbeern

Boulettes Salzbourg/ Salzburg dumplings

# Café „Nespresso“

<b>Café Crème Leggero</b>	5.20
<b>Espresso Forte</b>	5.20
<b>Espresso Macchiato</b>	5.20
<b>Doppelter Espresso</b>	5.90
<b>Ristretto Forte</b>	5.20
<b>Schale</b>	5.20
<b>Cappuccino</b>	5.80
<b>Latte Machiatto</b>	6.20
<b>Café Melange</b>	6.50
<b>Café Decaffeinato</b>	5.20
<b>Espresso Decaffeinato</b>	5.20
<b>Quellenhof - Kaffee</b>	14.00
mit Amarettolikör, Schlagrahm	
<b>Irish - Coffee</b>	14.00
mit Irish Whiskey, Schlagrahm	
<b>Biedermeier - Kaffee</b>	14.00
mit Aprikosenlikör, Schlagrahm	
<b>Maria Theresia - Kaffee</b>	14.00
mit Grand Marnier, Schlagrahm	
<b>Mozart - Kaffee</b>	14.00
mit Haselnusslikör, Schlagrahm	

## Cafe mit Schuss

<b>Coretto Grappa 2 cl.</b>	8.50
<b>Café Fertig 4cl</b>	8.50
<b>Café Luz 4cl.</b>	8.50
<b>Zwetschgen Luz 4cl.</b>	8.50
<b>Chrüter Luz 4cl.</b>	8.50
<b>Café Chrüter 4cl.</b>	8.50
<b>Schümmlli Zwetschge 4cl.</b>	11.00

## Pyramiden-Teebeutel in der Tasse

<b>Earl Grey Royal</b>	5.20
<b>Verveine</b>	5.20
<b>Mint</b>	5.20
<b>Früchtetraum</b>	5.20
<b>Grün Tee</b>	5.20
<b>Rooibos Orange</b>	5.20

## Edelbrände

Calvados Morin Selection 2cl.	40%	12.--
La Vieille Prunette 2cl.	40%	12.--
Marillenschnaps Pfanner 2cl.	36%	9.--
Waldhimbeer Jöbstl 2cl.	40%	14.--
Birne Cigar Jöbstl 2cl.	45%	14.--
Zirbenschnaps 2cl.	40%	12.--
Lärchenschnaps 2cl.	40%	9.--
Jeninser Marc Schloss Reichenau	41%	12.--
Vogelbeerschnaps vom Graf 2cl.	40%	12.--

## Rochelt Schnäpse

Gravensteiner 2006 2cl.	50%	24.--
Quitte 2004 2cl.	50%	22.--
Wachauer Marille 2004 2cl.	50%	24.--
Muskattraube 2003 2cl.	50%	21.--

## Grappa

EVO 2cl.	42%	18.--
EVO Fumo 2cl.	42%	18.--
Moscato Armonia 2cl.	43%	14.--
Brunello	45%	13.--
Tre Soli Tre 2cl.	44%	18.--

## Armagnac

Sempè 1987 2cl.	40%	18.--
-----------------	-----	-------

## Cognac

Cordon Bleu Martell Extra Old 2cl.	40%	21.—
Delamain Grande Champagne 2cl.	40%	18.—
Hennessy V.S.O.P 2cl.	40%	14.—

# Whisky

Säntis Malt Swiss Highlander 4cl.	43%	16.50
Lagavulin 16 Jahre Islay Single Malt 4cl.	43%	18.--
Pfanner Whisky Single Malt 4cl.	43%	17.--

# Portwein

Tawny Port, Grahams 10 Jahre	5cl.	20%	14.50
------------------------------	------	-----	-------

## Der süsse Hochgenuss !

Der Süsswein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes. Es ist die absolute Quintessenz des Möglichen. Schon lange gelten Süssweine nicht nur mehr als Begleiter zu Desserts sondern werden oftmals als „Meditationsweine“ bezeichnet, weil sie eine sehr beruhigende und sinnliche Stimmung erzeugen.

**Doch Vorsicht !!! Es wird ihnen auch aphrodisierende Wirkung nachgesagt**

....

**„Grüner Veltliner“ Auslese 50cl 2006 CHF 85.--**  
**Weingut Emmerich Knoll, Wachau**

Eine tolle Auslese vom Starwinzer Emmerich Knoll aus der Wachau.  
Tolles Süss-Säure-Spiel. Nicht üppig süss wirkend, sondern sehr trinkanimierend.

**Cuvée Beerenauslese CH/WR 37.5cl 2010 CHF 49.--**  
**Weingut Kracher, Illmitz, Neusiedlersee**

Gerhard Kracher zeigt schon seit Jahren, dass das Weingut mit seinen Süssweinen zur Weltspitze zählt. Eine tolle sehr cremige und trotzdem frisch wirkende BA.

**"Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste,  
unter den Arzneien die schmackhafteste,  
und unter den Nahrungsmitteln das angenehmste."  
Plutarch, griechischer Philosoph um 100 n.Chr.**