

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

RÜTNER KAFI	9.50
Eier-Kirsch-Likör, Kaffee, Nidel	
SCHWIZER KAFI	9.50
Kirsch, Kaffee, Nidel	
IRISH COFFEE	9.50
Jameson Irish Whisky, Kaffee, Nidel	
AMERICAN COFFEE	9.50
Jack Daniels, Kaffee, Nidel	
KAFFEE DISARONNO	9.50
Amaretto Di Saronno, Kaffee, Nidel	
HUUSKAFI	10.50
Zwetschgenbrand, Kernobstbrand, Whisky, Grand Napoléon, Kaffee, Nidel	



COUPES MIT ALKOHOL

Alle Glace Sorten sind Glutenfrei, Sorbets zudem Lactosefrei

	Mini	Normal
EIER-ZWETSCHGEN LIKÖR	9.50	11.50
Zwei Kugeln Vanilleeis, garniert mit Schlagsahne, mit 4cl Eier-Zwetschgen Likör vom Stauberhof Rüti		
EIER-KIRSCH LIKÖR	9.50	11.50
Zwei Kugeln Vanilleeis, garniert mit Schlagsahne mit 4cl Eier-Kirsch Likör vom Stauberhof Rüti		
COUPE BAILEYS	9.50	11.50
Eine Kugel Mocca Eis, eine Kugel Vanilleeis, mit 4cl Baileys, garniert mit Schlagsahne		

COUPES

Alle Glace Sorten sind Glutenfrei, Sorbets zudem Lactosefrei

	Mini	Normal
ICE COFFEE	4.50	8.00
Zwei Kugeln Mokka Eis, garniert mit Schlagsahne		
MIT ESPRESSO	7.50	10.50
CHOCOBELLO		9.50
Stracciatella Eis und Schokoladeneis, garniert mit Schlagsahne und Schokoladensauce		
DANMARK	9.50	11.50
Drei Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne		
HOT BERRY	9.50	11.50
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne		
CARAMELLO	9.50	11.50
Vanilleeis und zwei Kugeln Karamelleis an Karamellsauce garniert mit Schlagsahne		
COUPE STRACCIATELLA	9.50	11.50
Zwei Kugeln Stracciatella Eis, eine Kugel Vanilleeis garniert mit Schlagsahne		
BANANENSPLITT	10.50	12.50
Vanille-, Erdbeer-, Schokoladen Eis mit frischer Banane, Schockoladensauce und Schlagsahne, garniert mit gerösteten Mandeln		



SAISONALES

	Mini	Normal
COUP NESSELRODE Eine Kugel Vanilleeis auf feinem Marronipürée mit Kirsch parfümiert auf Merengue garniert, mit Schlagsahne	9.50	11.50
VERMICELLE Feines Marronipürée mit Kirsch parfümiert, garniert auf Merengue mit Rahm	8.50 +1.00	10.50 +1.00

HAUSGEMACHTES



PANNA COTTA 10.00
Garniert mit Erdbeersauce



TIRAMISÙ 8.00 10.00
Creme enthält kein Ei



TOBLERONE MOUSSE 9.50 11.50
Dunkles und Weisses Toblerone Mousse,
garniert mit Orange und Schlagsahne



DOLCE TRIO 15.00
Dunkles Toblerone Mousse,
Panna Cotta, Tiramisu

GELATI

RAHMGLACE: (Glutenfrei)

Vanille, Karamell, Schokolade, Mokka, Joghurt mit Waldbeeren, Baumnuss,



SORBETTO: (Gluten und Lactosefrei)

Mango, Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Birne mit Williams Vol. 0,5%,



PREIS PRO KUGEL

3.50

RAHM ZUSCHLAG

1.00

EXTRA SAUCE (Choco, Erdbeer, Karamell)

1.50

SORBETTO

SORBETTO COLONEL

Zwei Kugeln Zitronen Sorbet mit 4cl Wodka

Mini

8.50

Normal

11.00

SORBETTO MANGO

Zwei Kugeln Mango Sorbet mit 4cl Prosecco

8.50

11.00

SORBETTO PERA

Zwei Kugeln Birnen Sorbet mit 4cl Williams

8.50

11.00

GRAPPA

			Vol.	2cl
	MERLOT LA TICINELLA	4 JAHRE	TICINO	41° 7.50
	BRUNELLO ALDOBRANDINI		TOSCANA	40° 9.50
	NARDINI RISERVA	3 JAHRE	VENETO	50° 9.50
	MOSCATO BERTA	2 JAHRE	PIEMONTE	40° 10.50
	AMARONE MARZADRO	3 JAHRE	TRENTO	41° 11.50
	TRE SOLI TRE BERTA	8 JAHRE	PIEMONTE	40° 14.50

COGNAC & BRANDY

			Vol.	2cl
	REMY MARTIN VSOP	4 JAHRE	COGNAC	40° 9.00
	MARTELL CORDON BLEU	6 JAHRE MIND.	COGNAC	40° 21.00
	VECCHI ROMAGNA	3 JAHRE	EMILIA-ROMAGNA	38° 8.00

LIQUERS

			Vol.	4cl
	EIER-KIRSCH	RÜTI ZH	STAUBERHOF	16° 7.50
	EIER-ZWETSCHGEN	RÜTI ZH	STAUBERHOF	16° 7.50
	LIMONCELLO	SORRENTO	CASONI	25° 7.50
	NOCINO	RÜTI ZH	STAUBERHOF	34° 7.50
	BAUMNUSS TRÄUMLI	RÜTI ZH	STAUBERHOF	33° 7.50
	BAILEYS	DUBLIN	BAILEY	17° 8.00
	AMARETTO	SARONNO	DISARONNO	28° 8.00
	FRANGELICIO	CANALE	DCM	20° 8.00

			Vol.	2cl
	SAMBUCA	CIVITAVECCHIA	MOLINARI	40° 7.50
	VIELLE PRUNE VSOP	NORMANDIE	MORIN PERE & FILS	40° 8.00
	CALVADOS	NORMANDIE	MORIN PERE & FILS	40° 8.00
	GRAND MANIER	COGNAC	MARNIER	40° 10.00

BITTER

			Vol.	4cl
	APPENZELLER	APPENZELL		29° 7.00
	RAMAZOTTI	MILANO		30° 7.00
	AMARO DEL CAPO	CALABRIA		35° 8.00
	AVERNA	CALATANISSETTA		29° 8.00

OBSTBRAND

		Vol.	4cl
	KIRSCH	SCHWEIZ	37,5° 6.50
	CHRÜTER	SCHWEIZ	37,5° 6.50
	ZWETSCHGEN	SCHWEIZ	37,5° 6.50
	WILLIAMS	SCHWEIZ	37,5° 8.50

WHISKY

				Vol.	4cl
BALANTINES			BLENDED SCOTCH	40°	9.00
JACK DANIELS		TENNESSE	BOURBON	40°	9.00
JAMESON			BLENDED IRISH	40°	9.00
GLENFIDDICH	12 YEARS	SPEYSIDE	SINGLE MALT	40°	11.00
CHIVALS REGAL	12 YEARS		BLENDED SCOTCH	40°	11.00
BENROMACH	10 YEARS	SPEYSIDE	SINGLE MALT	40°	14.00
 SÄNTIS MALT		APPENZELL	SINGLE MALT	40°	15.00
LAGAVULIN	16 YEARS	ISLAY	SINGLE MALT	40°	17.00
SPRINGBANK	10 YEARS	CAMPBELTOWN	SINGLE MALT	40°	17.00
HIBIKI JAPANESE HARMONY		JAPAN	BLENDED	43°	19.00

GIN

			Vol.	4cl
GORDONS LONDON DRY		LONDON	37.5°	8.00
Mit Wacholder, Koriander, Orangen- und Zitronenschalen				
BOMBAY SAPHIRE LONDON DRY		LONDON	40°	9.00
Mit Zitrone, Mandel, Süssholz, Wacholder, Schwertlilie, Angelica, Koriander, Zimtkassie, Kubeben-Pfeffer und Paradieskörner				
 XELLENT LONDON DRY		WILLISAU	40°	11.00
Mit Edelweiss und anderen Botanicals aus der Schweiz				
GENEROUS NEW WESTERN DRY GIN		COGNAC	40°	11.00
Mit Wacholder, Zitrone, Limette, Blutorange, Holunderbeere, Jasminblüte und Pfeffer				
HENDRICKS DRY GIN		AYRSHIRE, SCHOTTLAND	41,4°	11.00
Unter anderem mit Rosenblättern und Gurkenextrakten aromatisiert, zwei unterschiedliche Destillate: Pot-Still-Brennblase und Carter-Head-Brennblase				

WODKA & RUM

		Vol.	4cl
ABSOLUT	SCHWEDEN	40°	8.00
KAUFFMAN SOFT	RUSSLAND	40°	18.00
BACARDI	BAHAMAS	37.5°	7.00
CAPTAIN MORGAN	ST.CROIX	35.°	7.00