



Dessert

Felchlin-Schokoladen-Baumnuss-Brownie mit Zwetschgenkompott & Vanilleglace	15
Cheesecake mit Mango-Passionsfruchtcoulis frischer Mango & Passionsfruchtsorbet	15
Caramelisierte Vanillecreme mit Zwetschgenkompott & Bio-Apfelsorbet	14
Sauerkirschen-Marroni-Würfel <small>vegan</small> mit Amarenakirschen & Bio-Apfelsorbet	15
Gerührter Eiskaffee mit Schlagrahm	11
dazu Baileys	14
Affogato Vanilleglace mit einem Espresso	9
dazu Frangelico – Haselnusslikör aus Italien	13
dazu Bermontis – fruchtiger Kräuterlikör aus dem Toggenburg	13
Tavolata Dessert Surprise mit verschiedenen Köstlichkeiten ... zum teilen ab 2 Personen	pro Person 15
	
Bio-Apfelsorbet dazu Calvados Sélection von Christian Drouin Komplexes und ausgewogenes Bouquet mit einer Fülle der Fruchtaromen	16
Passionsfruchtsorbet dazu Malfy Gin aus Italien Fruchtiger Charakter mit einer erfrischenden Säure von der Amalfi Zitrone	16
Kalamansisorbet mit KI NO BI Dry Gin aus Japan Lokale Botanicals unter anderem mit Bambus- und Grünteeblätter, sowie der Zitrusfrucht Yuzu	16
Zitronensorbet mit Cîroc Vodka aus Frankreich Geschmeidiger Zitrusgeschmack und seidiger Abgang	16
	
Sorbets Passionsfrucht ... Bio-Apfel... Zitrone ... Kalamansi	pro Kugel 5
Glacé Vanille ... Kaffee	pro Kugel 5



Von Willi Schmid – dem Käsepapst aus dem Toggenburg

Bergmatter aus Kuhmilch

Halbhartkäse von Braunvieh-Rohmilch

Dieser wird nur während der Heufütterungszeit in den Wintermonaten hergestellt

Bergfichte aus Kuhmilch

Weichkäse von Braunvieh-Rohmilch

Mit samtigem Teig, leichter Säurearomatik & schöner Harzaromen
wird in einer zertifizierten, frischen Fichtenrinde eingebunden

Jersey Blue aus Kuhmilch

Der König unter den Blauschimmel-Käsen. Schmeckt sehr edel und ausgewogen,
mit einem unverwechselbaren, herrlich nussigem Aroma und leicht rauchiger Note.
Sehr weich und cremig

Schöfler aus Schafsmilch

Halbhartkäse aus Schafsmilch mit kräftigem, ausgereiftem Aroma.
Dieser Käse wird 40 Wochen im Keller gereift

Hölzig Geiss aus Ziegenmilch

Weichkäse welcher 5 Wochen auf Holzbrettern gelagert wird
Harmonisch-dezentes und doch volles Aroma

Unsere Käse servieren wir Ihnen mit Birnenbrot & hausgemachtem Senf

3 Kuhkäse	15.50
Ziegen- & Schafskäse	15.50
Käseteller mit Kuh-Schaf- & Geisskäse	19.50
1 Stück Käse nach Ihrer Wahl	8.00