



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Dessertkarte

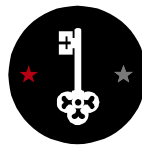
Süsse Träume

Geniessen Sie zum Abschluss Ihres Aufenthaltes in der Schlüsselzunft die feinen hausgemachten Glacen und Sorbets unseres **Chef Pâtissiers Adriano Bürgi** oder eine seiner verführerischen Dessertkreationen aus frischen Früchten und Schweizer Edelschokolade.

Sweet Dreams

Our pastry Chef Adriano Bürgi will surprise you with his homemade ice creams and sorbet creations, delicious desserts of fresh fruit or best Swiss chocolate.

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hausgemachte Desserts aus unserer Pâtisserie

Homemade sweets from our pastry

**Mille Feuille von weisser Schokolade
mit Himbeeren und Pistazien** CHF 18.00

White chocolate mille feuille with raspberries and pistachio

Mille-Feuille aux chocolat blanc, framboises et pistaches

**Mandelparfait mit gebackenen Vanille-Aprikosen
und Thymian-Schaum** CHF 18.00

Almond semifreddo with deep fried vanilla-apricots and thyme foam

Parfait aux amandes, beignet d'abricots à la vanille et écume de thyme

Für 1 bis 2 Personen:

Degustationsteller von hausgemachten Sorbets & Glacen CHF 18.00

Degustation plate with homemade sorbets and ice creams

Sélection de nos glaces et sorbets maison

Käse / Cheese

Tête de Moine mit Grüntee, Aprikose und Walnuss CHF 16.00

Swiss Tête de Moine cheese with green tea, apricot and walnut

Tête de Moine, thé vert, abricots et noix

Süsswein / Sweet wine by the glass

Château Fayau	Degustation	4 cl	CHF 7.00
---------------	-------------	------	----------

Jean Medeville, Cadillac-Frankreich	Glas	1 dl	CHF 14.00
-------------------------------------	------	------	-----------

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Mini Desserts

Lust auf ein Mini Dessert? Oder zwei? Oder drei?

Our «Mini Desserts» - Nos desserts « mini »

Mini-Brownie mit Schokoladensauce und Rahm

Mini brownie with chocolate topping & whipped cream Mini brownie, sauce chocolat et chantilly

Mini-Crema Catalana mit Karamell-Kruste

Mini crema catalana with caramel crust Mini crème brûlée

Pochierte Vanille-Aprikosen mit Frischkäsemousse

Poached apricots with cream cheese mousse Abricots pochés et mousse au fromage frais

Mini-Panna Cotta mit Karamell-Sauce

Mini panna cotta with caramel topping Mini panna cotta, sauce caramel

Mini Schokoladenmousse mit frischen Beeren

Mini chocolate mousse with fresh berries Mini mousse au chocolat aux baies fraîches

Mini-Schwarzwälder-Törtchen im Glas

Mini black forest cake in glass Petite tourte forêt-noire en verre

CHF 6.50

Pro Stück / per piece / par pièce

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hausgemachte Sorbets und Rahmglacen

	<i>Klein</i>	<i>Gross</i>
Coupe Sommer	CHF 12.00	CHF 16.00
Joghurtglace, Waldbeerglace und Erdbeersorbet mit frischen Beeren und Schlagrahm <i>Yogurt- and yogurt-berry ice cream with strawberry sorbet and fresh forest-berries & whipped cream</i> Glace aux yaourt, glace aux baies de la forêt, sorbet aux fraises et ses baies fraîches au chantilly		
Coupe Tropical	CHF 12.00	CHF 16.00
Mango-Passionsfrucht-Sorbet, Apfel-Kiwi-Sorbet, frischer Fruchtsalat und Schlagrahm <i>Mango-passion fruit sorbet, apple-kiwi sorbet, fresh fruit salad and whipped cream</i> Sorbet à la mangue et fruit de la passion, sorbet de pommes et kiwi, macédoine et crème chantilly		
Coupe Danmark	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce & Schlagrahm <i>Vanilla ice cream with hot chocolate sauce & whipped cream</i> Glace à la vanille, sauce chocolat et chantilly		
Coupe Joghurt	CHF 12.00	CHF 16.00
Joghurtglace mit Honig, gerösteten Nüssen und Schlagrahm <i>Yogurt ice cream with honey, roasted nuts and whipped cream</i> Glace au yaourt au miel, noix rôties et chantilly		
Coupe Viennoise	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanille- und Mocca-Bailey's-Glace mit Espresso übergossen und Schlagrahm <i>Vanilla- and Mocca-Bailey's ice cream with fresh brewed espresso and whipped cream</i> Glace à la vanille et mocca, arrosé de café, chantilly		

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Hausgemachte Sorbets und Rahmgelacen

	<i>Klein</i>	<i>Gross</i>
Coupe Colonel		
Zitronen-Limettensorbet mit Vodka	CHF 12.00	CHF 16.00
<i>Lemon-lime sorbet with vodka</i>		
Sorbet au citron et au citron vert à la vodka		

Coupe Romanoff	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanilleglace, Erdbeer-Stracciatella-Sorbet, marinierte Erdbeeren und Schlagrahm		
<i>Vanilla ice cream, Strawberry-Stracciatella sorbet, marinated strawberries and whipped cream</i>		
Glacé à la vanille et sorbet aux fraises « Stracciatella », fraises marinées et chantilly		

Kugel Glacé oder Sorbet nach Wahl	Kugel/Scoop	CHF 4.20
<i>Ice cream or sorbet of your choice</i>	Rahm/Cream	CHF 2.00
Glaces et sorbets selon de votre choix		

Sorbets:

Aprikose-Thymian, Zitrone-Limette, Apfel-Kiwi, Mango-Passionsfrucht, Erdbeer-Stracciatella
Apricot-Thyme, Lemon-Lime, Apple-Kiwi, Mango-Passion fruit, Strawberry-Stracciatella
Abricot-thyme, Citron, Pommes-Kiwi, Mangue-Fruit de la passion, Fraises-Stracciatella

Glacé/Ice cream:

Vanille, Schokolade, Mocca-Bailey's, Joghurt, Joghurt-Waldbeer, Ananas-Curry
Vanilla, Chocolate, Mocca-Bailey's, Yogurt, Forest berries, Pineapple-Curry
Vanille, Chocolat, Mocca-Bailey's, Yaourt, Baies de la forêt, Ananas-Curry

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Spirituosenkarte

Reichhaltige Auswahl an Schweizer Edelbränden



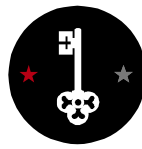
URS HECHT
HANDCRAFTED SWISS PREMIUM DISTILLATE



Reichhaltige Auswahl an Grappa



Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Gunzwiler Edelbrände

Im Jahre 1984 übernimmt Urs Hecht die fahrbare Lohnbrennerei seines Vaters. Wegen verändertem Konsumverhalten und dem Rückgang von gebrannten Wassern auf den Bauernbetrieben, steigt er auf die gewerbliche Produktion von hochwertigen Destillaten um. Seit 1999 ist er regelmässiger Gewinner vieler Prämierungen und wer seine Destillate probiert weiss auch warum.

Die Barrique-Kollektion

Kirsch Teresa im Barrique	40 %	2 cl	CHF 10.00
Vieille Williams im Barrique	40 %	2 cl	CHF 10.00
Vieille Prune im Barrique	40 %	2 cl	CHF 10.00
Vieille Apricot im Barrique	40 %	2 cl	CHF 12.00
Vieille Pomme im Barrique	40 %	2 cl	CHF 10.00
Grappa Ticino Merlot im Barrique	40 %	2 cl	CHF 12.00

Die Gold-Kollektion

Berner Rosenapfelbrand	40 %	2 cl	CHF 11.00
Himbeerenbrand Gold	40 %	2 cl	CHF 18.00
Gravensteinerbrand Gold	40 %	2 cl	CHF 14.00
Quittenbrand Gold	40 %	2 cl	CHF 16.00
Waldholunderbrand Gold	40 %	2 cl	CHF 18.00

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Fruchtbrände

Dettling Kirsch Classics Supérieur Vieux 41 % 2 cl CHF 8.50

Der Klassiker aus dem Hause Dettling erlangt durch die 1 bis 2 jährige Lagerung sein kraftvolles und fruchtiges Aroma. Saubere, verhaltene Frucht; geradlinig und typisch am Gaumen; leicht jugendliche Schärfe.

Dettling Kirsch Classics Réserve 41 % 2 cl CHF 10.50

Für den Réserve werden nur Kirschen der besten Lagen und Sorten verwendet. Nach 3 bis 4 Jahren Lagerung hat er das typisch milde, weiche Aroma.

Würzig und harmonisch; steinbetonte Frucht; anhaltende Aromatik

Gold - World Spirits Award 2007 – 2012

Dettling Kirsch im Rumfass gelagert 42 % 2 cl CHF 14.00

Zur Herstellung des Dettling Rum Fass wurde ein auserwähltes Dettling Edel-Kirschdestillat für mehr als zwei Jahre im Original Jamaica Rum Fass ausgereift.

Dadurch hat er ein einzigartig mildes Kirsch-Aroma mit Rum-Note erhalten.

Gold - World Spirits Award 2007

Dettling Wildkirsche 40 % 2 cl CHF 16.00

Wildkirschen eignen sich nur in ganz guten Kirschenjahren für den Brand. Die Wild- oder auch Vogelkirsche zeichnet sich durch eine kleine Frucht mit hohem Zuckeranteil aus. Sie ergibt ein hervorragendes Destillat mit kräftigem Bouquet und einem gut eingebundenen Steinton.

Frische Frucht; dicht im Geschmack; feine Marzipannote, fruchtsüßer Abgang, voll & anhaltend

Double-Gold - World Spirits Award 2012 - "Spirit of the year"

Die Dettling Edel-Kirschbrände sind kosher produziert und von der OU (Orthodox Union) zertifiziert.

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Fruchtbrände

Kirsch Siebe Dupf	40 %	2 cl	CHF 8.50
Williams Siebe Dupf	43 %	2 cl	CHF 8.50
Mirabelle Siebe Dupf	40 %	2 cl	CHF 8.50
Framboise Morand	43 %	2 cl	CHF 8.50
Vieille Prune Les Royales de Nuits-Saint-Georges	40 %	2 cl	CHF 8.50
Calvados Morin Sélection	40 %	2 cl	CHF 8.50
Calvados Château du Breuil V.S.O.P.	40 %	2 cl	CHF 12.00

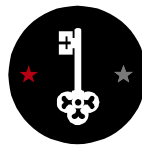
Cognac & Brandy

Cognac Rémy Martin V.S.O.P	40 %	2 cl	CHF 8.50
Cognac Rémy Martin XO	40 %	2 cl	CHF 18.50
Cognac Delamain XO	40 %	2 cl	CHF 14.50
Cognac Hennessy "Fine de Cognac"	40 %	2 cl	CHF 8.50
Cognac Hennessy XO	40 %	2 cl	CHF 18.50
Brandy Carlos 1	40 %	2 cl	CHF 8.50

Armagnac

Armagnac Baron Sigognac 1975	40 %	2 cl	CHF 18.50
------------------------------	------	------	-----------

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Grappa

Villa Varda Chardonnay Mormorio della Foresta	40 %	2 cl	CHF 9.50
Ein ausschliesslich aus Chardonnay-Trester gebrannter Grappa von klarer Farbe			
Villa Varda Stravecchio Nonno Giovanni	40 %	2 cl	CHF 9.50
Reiner Teroldego Grappa mit fünfjähriger Eichenlagerung			
Villa Varda Riserva Mormorio della Foresta Invecchiata	40 %	2 cl	CHF 9.50
Aus den Trauben Teroldego, Pinot Bianco und Riesling x Silvaner ausgebaut in Eiche			
Dellavalle Terre Antiche Grappa di Barbera	42 %	2 cl	CHF 12.00
Klassischer Barrique Grappa aus Barbera-Treste. Harmonischer Geschmack und langer Abgang.			
Dellavalle Grappa im Whiskyfass 2003	42 %	2 cl	CHF 12.00
Dieser Grappa di Barbera wurde während acht Jahren im Holzfass und 1 Jahr im Whisky-Cask ausgebaut.			
Dellavalle Grappa im Marsalafass 2001	42 %	2 cl	CHF 12.00
Dieser Grappa di Barbera wurde während acht Jahren im Holzfass und 1 Jahr im Marsala-Fass ausgebaut.			
Dellavalle Terre Antiche Grappa di Chardonnay	42 %	2 cl	CHF 12.00
Elegant mit deutlichem Geruch von Trester, leicht würzig sowie Himbeere und Kirscharoma. Im Geschmack sehr harmonisch mit leichter bitterer Spitze. Gute Beständigkeit mit vollem Eindruck.			
Dellavalle Terre Antiche Grappa di Moscato Ris.	42 %	2 cl	CHF 10.50
Der Trester für diesen Barrique-Grappa stammt ausschließlich von Moscato-Trauben von kleinen Weingütern.			
Rocche dei Manzoni Quatro Nasi	45 %	2 cl	CHF 12.00
Hergestellt aus 50% Nebbiolo Trauben und 50% Cabernet-Sauvignon, Pinot-Nero und Merlot Trauben. Wird in Eichenfässern ausgebaut. Reiches, elegantes Bouquet mit intensivem Geschmack.			

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Grappa

Bricco Monte Olmo Grappa di Barolo	43 %	2 cl	CHF 8.50
Grapperia im Piemont mit einer Tradition seit 1670. Klarer, typisch kräftiger Barolo-Grappa.			
Bricco Monte Olmo Grappa di Moscato	40 %	2 cl	CHF 8.50
Feiner und weicher Moscato-Grappa aus dreijähriger Eichenfasslagerung.			
Grappa Elite Riserva 15 anni	42 %	2 cl	CHF 11.50
Einmaliger Grappa von Dellavalle. 15 Jahre in verschiedenen Holzfässern gereift und in ehemaligen Portwein und Passito-Fässern verfeinert.			
Grappa Brunello di Montalcino Invecchiata Messer Benci	43 %	2 cl	CHF 9.50
Grappa von Aldobrandini aus Sangiovese-Trauben. Rund, vollmundig mit weichen Holznoten.			
Grappa Amarone Riserva Villa de Varda	40 %	2 cl	CHF 9.50
Die klassischen Amarone-Traubensorten Corvina, Rondinella und Molinara gereift in kleinen Barrique-Fässern			
Tignanello Grappa Antinori	42 %	2 cl	CHF 11.00
Feingliedriger, klarer und eleganter Grappa. Aus Sangiovese und Cabernet von Italiens Weinpionier			
Elisi Grappa Berta	43 %	2 cl	CHF 9.00
Barbera, Nebbiolo und Cabernet-Grappas der letzten 10 Jahre vereinen sich. Nebenbei unterstützen Sie hilfsbedürftige Menschen in der Berta-Heimat, dem Piemont.			
Stravecchia Grappa Le Dic'otto Lune	41 %	2 cl	CHF 10.50
Ein gut gereifter Grappa von hoher Qualität, zwei Jahre in kleinen Fässern ausgebaut.			
Tamborini Sanzeno 5 anni	45 %	2 cl	CHF 14.50
Frischer, aromatischer Tessiner Grappa aus Merlot-Trestern. 5 Jahre in Eichenholzfässchen ausgereift.			
Grappa Ticino Merlot im Barrique	40 %	2 cl	CHF 12.00
Aus der Barrique-Kollektion von Urs Hecht's Gunzwiler Destillaten.			

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Bitter

Underberg Kräuterbitter	44 %	2 cl	CHF 8.50
Averna Sicilia Kräuterbitter	32 %	4 cl	CHF 8.50
Appenzeller	29 %	4 cl	CHF 8.50
Fernet Branca	39 %	2 cl	CHF 8.50

Whiskies

Single Malt

Balvenie Double Wood Speyside 12 Years	40 %	4 cl	CHF 14.00
Balvenie Single Barrel Speyside 15 Years	47.8 %	4 cl	CHF 18.00
Glenfiddich Speyside 15 Years	40%	4 cl	CHF 16.00
Cragganmore Speyside 12 Years	40 %	4 cl	CHF 12.00
Glenmorangie Highland 10 Years	40 %	4 cl	CHF 16.00
Oban Highland 14 Years	43 %	4 cl	CHF 16.00
Glenkinchie Lowland 12 Years	43 %	4 cl	CHF 14.00
Talisker Isle of Sky 10 Years	45.8 %	4 cl	CHF 16.00
Lagavulin Islay 16 Years	43 %	4 cl	CHF 16.00

Scotch

Ballantine's	40 %	4 cl	CHF 10.00
Jonnie Walker Black Label	40 %	4 cl	CHF 12.00

Canadian

Canadian Club	40 %	4 cl	CHF 10.00
---------------	------	------	-----------

Bourbon

Four Roses	40 %	4 cl	CHF 10.00
Jack Daniel's Black Label	40 %	4 cl	CHF 10.00

Irish

Tullamore Dew	40 %	4 cl	CHF 10.00
---------------	------	------	-----------

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Spirituosen

Absinth Kübler	53 %	2 cl	CHF 9.50
Gin Tanqueray	40 %	4 cl	CHF 9.50
Tanqueray N° TEN Gin	47.3 %	4 cl	CHF 10.50
Hendrick's Gin	41 %	4 cl	CHF 10.50
Basler Basilisk Gin	44 %	4 cl	CHF 11.00
Vodka Absolut	40 %	4 cl	CHF 9.50
Vodka Grey Goose	40 %	4 cl	CHF 11.00
Rum Havana Añejo blanco	37 %	4 cl	CHF 9.50
Rum Havana Añejo 7 años	40 %	4 cl	CHF 11.50
Rum El Dorado 15 Years Guyana	43 %	4 cl	CHF 16.00
Tequilla Jose Cuervo Silver	38 %	4 cl	CHF 8.50
Tequilla Patron Silver	40 %	4 cl	CHF 11.00

Liköre

Amarula Cream	17 %	4 cl	CHF 8.50
Amaretto Disaronno	28 %	2 cl	CHF 8.50
Ramazotti Amaro	30 %	4 cl	CHF 8.50
Grand Marnier Cognac à l'Orange	40 %	2 cl	CHF 8.50
Sambuca Molinari	40 %	2 cl	CHF 8.50
Bailey's Irish Cream	17 %	4 cl	CHF 8.50

Portwein

Graham's Red Port		4 cl	CHF 8.50
Graham's Port 20 Years		4 cl	CHF 12.00

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt