



Dessertkreationen
Special Desserts
Nos Créations

*Halbgefrorenes von der Kokosnuss mit Erdbeerfüllung
auf Ananas-Carpaccio*

*Coconut parfait filled with strawberries
on pineapple carpaccio*

*Parfait à la noix de coco farci de fraises
sur lit de carpaccio d'ananas*

Fr. 17.00

*Crème Cassonada mit Eisenkraut parfümiert
Classic crème brûlée flavoured with blue vervain*

*Crème brûlée classique „Cassonade“
parfumée de verveine*

Fr. 16.00

*Mit Pfefferminze marinierte Erdbeeren
serviert mit Pfefferschmandsorbet*

*Strawberries marinated with mint
and peppery sour cream ice cream*

*Fraises marinées avec menthe
et glacé de poivre et crème douce*

Fr. 15.00


GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

*Erfrischender Fruchtsalat
mit Apfelsorbet*

*Fresh fruit salad
with apple sorbet*

*Salade de fruits frais
avec sorbet de pomme*

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen“

*Dessert variation “Goldener Sternen”
Let us surprise you !*

*Assortiment de desserts “Goldener Sternen”
Laissez vous surprendre!*

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth

Cheese selected by Alex Wirth

*Assortiment de fromages
Sélection Alex Wirth*

Fr. 17.00



Sorbets mit Schuss

Sorbets with liquor

Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner

Lemon sorbet with champagne

Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser

Plum sorbet with plum brandy

Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur

Blackcurrant sorbet with cassis liqueur

Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Birnensorbet mit Williamine

Pear sorbet with Williamine

Sorbet aux poires avec Williamine

Orangensorbet mit Grand Marnier

Orange sorbet with Grand Marnier

Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 12.50

Giolito

* l'anima del gelato *

Glace

Vanille
Schokolade
Mocca
Kokosnuss
Erdbeer
Kirschen
Zimt
Pistazie

Glaces

Vanille
Chocolat
Mocca
Noix de coco
Fraise
Cerises
Cannelle
Pistache

Ice Cream

Vanilla
Chocolate
Coffee
Coco nut
Strawberry
Cherry
Cinnamon
Pistachios

Sorbets

Zitrone
Birne
Zwetschgen
Mandarine
Blutorange
Cassis

Sorbets

Citron
Poire
Prune
Mandarine
Orange sanguine
Cassis

Sorbet

Lemon
Pear
Plum
Mandarin
Blood Orange
Blackcurrant

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

Obstbrände

	Vol	2 cl
<i>Kirsch – Basler Dybli</i> <i>garantiert aus Baselbieter Kirschen</i>	40	9.00
<i>Ämli Sauerkirsch</i> <i>Humbel</i>	41	12.50
<i>Kirsch K66 Cuvée</i> <i>Humbel</i>	50	15.50
<i>Alter Kirsch „Vieux Kirsch“</i> <i>Jos. Nussbaumer</i>	45	12.50
<i>Holunder</i> <i>Humbel</i>	43	11.50
<i>Eau-de-Vie de Damassine</i> <i>Prune aus Neuchâtel</i>	40	16.00
<i>Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin</i> <i>Jean-Paul Metté Ribeauvillé</i>	45	12.50
<i>Gelbe Bergpflaume</i> <i>Schwarzwaldbrennerei Scheibel</i>	45	15.00
<i>Enzian Réserve</i> <i>G. Hämmerle, Lustenau</i>	45	15.00
<i>Birnenbrand Subirer</i> <i>G. Hämmerle, Lustenau</i>	42	17.50
<i>Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“</i> <i>Jean-Paul Metté, Ribeauvillé</i>	45	12.00
<i>Quitten</i> <i>Jos. Nussbaumer</i>	45	12.50
<i>Dörrfeige</i> <i>Domaine Nussbaumer</i>	41	11.50
<i>Pflümli Tradition</i> <i>Fassbind</i>	41	8.50
<i>Mirabelle</i> <i>Morand</i>	43	11.50
<i>Valaisanne Abricotine</i> <i>Morand</i>	40	9.50
<i>Poire Williams</i> <i>Jean-Paul Metté, Ribeauvillé</i>	42	11.00
<i>Acquavite di Ribes Nero</i> <i>Pojer & Sandri</i>	45	18.50

Grappa

	Vol	2 cl
<i>Grappa tradizionale</i> Nonino, Percoto in Friuli	41	12.50
<i>Grappa di Picolit</i> Nonino, Percoto in Friuli	50	21.00
<i>Grappa di Barolo</i> Destilleria Marolo	42	15.00
<i>Grappa di Brunello</i> Castello Banfi	43	14.50
<i>Grappa Cantina Privata 1989</i> Carlos Bocchino	45	26.00
<i>Grappa Berta Elisi</i> Destilleria Berta	43	19.00
<i>TRESOLITRE 2000</i> Grappa di Nebbiolo da Barolo	45	21.00
<i>Grappa di Pinot Nero</i> Angelo Delea	40	12.50
<i>Grappa di Chardonnay</i> Angelo Delea	43	12.50
<i>Carezza al Autunno</i> Grappa di Uva Americano, Angelo Delea	45	12.50
<i>Grappa di Barbera d'Asti</i> ROVERO	46	12.50
<i>Grappa Arneis</i> ROVERO	43	12.50

Cognac

	Vol	2 cl
<i>Jean Filloux 1er cru</i>	40	19.50
<i>Très Vieux (20 Jahre alt)</i>		
<i>Rémy Martin VSOP</i>	40	14.00
<i>Cognac Héritage 1er cru</i>	40	26.50
<i>Claude Thorin</i>		
<i>Cognac Frapin VSOP</i>	40	16.00
<i>Selection Davidoff</i>	43	25.00
<i>Davidoff Extra</i>	43	28.50

Armagnac

<i>BAS Armagnac VSOP</i>	42	13.50
<i>Domaine de Joÿ</i>		

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

<i>Calvados VSOP</i>	40	12.00
<i>Château de Breuil</i>		
<i>Vieille Prune</i>	45	13.00
<i>Jean-Paul Metté, Ribeauvillé</i>		
<i>Vieille Poire</i>	40	11.50
<i>Fassbind</i>		

Marc

<i>Marc de Bourgogne 1981</i>	42	22.50
<i>Domaine de la Romanée Conti</i>		
<i>Marc Morin</i>	40	9.00

Sherry und Porto

<i>Sherry dry & medium dry</i>	15	9.50
<i>Harvey`s Bristols Cream</i>	17.5	15.00
<i>Porto Ruby - Niepoort rot</i>	20	9.50
<i>Porto Reserve Graham</i>	20	16.00

Scottish Whisky

	Vol	4 cl
<i>Johnny Walker Red Label, Islay</i>	40	14.50
<i>Johnny Walker Black Label, Islay</i>	40	17.00
<i>Lagavulin, 16 years, Islay</i>	43	18.00
<i>Bruichladdich, 12 years, Islay</i>	46	19.00
<i>Chivas, 12 years, Spyside</i>	40	16.50
<i>Cardhu, 12 years, Spyside</i>	40	15.50
<i>Glenrothes 1994, Spyside</i>	43	15.00

Irish Whiskey

<i>Tullamore Dew</i>	40	11.50
----------------------	----	-------

Bourbon

<i>Jack Daniels, Tennessee</i>	43	15.50
<i>Blanton's, Kentucky</i>	46	19.50
<i>Booker's, Kentucky</i>	63	25.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4cl
<i>Vodka Smirnoff</i>	37	9.00
<i>Gordons Gin</i>	37	9.00
<i>Underberg</i>	44	7.00
<i>Fernet Branca</i>	42	7.00
<i>Bacardi Rum</i>	40	9.00
<i>Grand Marnier</i>	40	9.50
<i>Amaretto Di Saronno</i>	28	7.00
<i>Bailys Irish Cream</i>	28	9.00
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	29	7.00