

RESTAURANT Ludmilla

Süßes
Salziges
Digestif
Likör

SÜSSES & SALZIGES

Marroni, Birne & Karamell
CHF 11.00

Rüebli-Cake, Süßmost, Schokolade, Fleur de Sel &
Thurgauer Kiwi
CHF 9.00

Brownie - the one and only
CHF 6.00

Glace – Chübeli « Kalte Lust » diverse Aromen
CHF 6.00

Taleggio, Hagebuttensenf, Sellerie & Cranberry-Muffin
CHF 11.00



<u>FRUCHTBRÄNDE</u>	<u>2cl</u>
Berner Rosen, Urs Hecht	9.5
Vieille Prune, Urs Hecht	9.5
Vieille Williams, Urs Hecht	9.5
Vieille Apricots, Urs Hecht	9.5
Quitte, Rebbau Spiez	9.5
Mispel, Rebbau Spiez	8.5
Bernstein-Marille, Schwarzwald	7.5
Süsse Kirsche, Mostchopf Bigenthal	8.5
Altes Pflüümli, Mostchopf Bigenthal	8.5
Alte Quitte, Mostchopf Bigenthal	9.5
Calvados, Morin	8.5

<u>TRAUBENTRESTERBRÄNDE</u>	<u>2cl</u>
Grap-Pinot, Rebbau Spiez	7.0
Grappa Sibona Arneis	7.0
Marolo Grappa di Moscato	10.0
Trauben-Spezialität, Schwarzwald	7.5
Marolo Grappa di Amarone	11.0
Marolo Grappa di Barolo	12.0
Vieille Merlot Ticino, Urs Hecht	9.5

<u>WEINBRÄNDE</u>	<u>2cl</u>
Armagnac Paul du Vignau VSOP	12.0
Cognac Hennessy VS	10.0
Cognac Comte Joseph XO	12.0

<u>LIKÖRE</u>	<u>4cl</u>
Ingwerer, Bern	9.5
Ginwerer, Bern	9.5
Heuschnaps, Hasliberg	9.5
Chilischnouz Kardamom, Bern	9.5
Bratapfel, Schwarzwald	8.0
Amaretto DiSaronno	8.0
Baileys The Original	8.0
Limoncello, Sardinien	9.5
REBELS Amaretto alkoholfrei, Schweiz	7.0

<u>SINGLE MALT WHISKY</u>	<u>4cl</u>
Säntis Malt Sigel, Appenzell	9.5
SäntMalt Dreifaltigkeit, Appenzell	11.5
Talisker, 10y	11.0
Laphroaig, 10y	11.0
Oban, 14y	13.0
Dalwhinnie, 15y	13.0
Bunnahabhain	15.0

<u>RUM & PORT</u>	<u>4cl</u>
Ron Cartavio, 12a, Peru	14.0
Centenario Rum, 20a, Costa Rica	16.0
Portwein (Angebot variiert) Portugal	11.0