



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

# Dessertkarte

## Süsse Träume

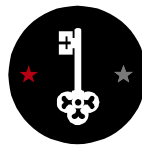
Geniessen Sie zum Abschluss Ihres Aufenthaltes in der Schlüsselzunft die feinen hausgemachten Glacen und Sorbets unseres **Chef Pâtissiers Adriano Bürgi** oder eine seiner verführerischen Dessertkreationen aus frischen Früchten und Schweizer Edelschokolade.

## *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*

**Zwetschgen-Amaretti-Tiramisù im Glas** CHF 16.00  
*Plum-Amaretti tiramisu in the glass*  
Tiramisu aux prunes et Amaretti en verre

**Variation von Schokolade, Mocca und Passionsfrucht** CHF 20.00  
*Chocolate, mocca and passion fruit variation*  
Variation de chocolat, mocca et fruit de la passion

**Crema Catalana mit Picandou-Ziegenfrischkäse, Honig-Cashewnussglace und Birne** CHF 18.00  
*Crema Catalana with Picandou goat cream cheese, honey-cashew nut ice cream and pear*  
Crème Catalan aux Picandou chèvre, glace au miel et noix de cajou et poires

### **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**

Nach ihrer Wahl von unserem Käsewagen	3 Sorten	ab CHF 12.00
<i>From our cheese trolley</i>	4 Sorten	ab CHF 14.00
Chariot de fromages	5 Sorten	ab CHF 16.00

### **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

---

## Hausgemachte Sorbets und Rahmglaçen

	<i>Klein</i>	<i>Gross</i>
<b>Coupe Winter</b>	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanille- und Schokoladenglaçe, Orangensorbet, marinierte lauwarme Orangen und Schlagrahm <i>Vanilla and chocolate ice cream, orange sorbet, marinated lukewarm oranges and whipped cream</i> Glaçe à la vanille et chocolat, sorbet aux oranges, oranges marinées tiède, crème chantilly		
<b>Coupe Oriental</b>	CHF 12.00	CHF 16.00
Pistazien-, Weisse-Schokolade-Kardamom- und Honig-Cashew-Glaçe mit karamellisierten Mandeln, Dörrfeigen und Schlagrahm <i>Pistachio, white chocolate-cardamom, honey-cashew nut ice cream with caramelized almonds and dried figs</i> Glaçe de pistache, chocolat blanc-cardamome, miel-noix de cajou, amandes et figues caramélisé		
<b>Coupe Danmark</b>	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanilleglaçe mit heisser Schokoladensauce & Schlagrahm <i>Vanilla ice cream with hot chocolate sauce &amp; whipped cream</i> Glaçe à la vanille, sauce chocolat et chantilly		
<b>Coupe Choco</b>	CHF 12.00	CHF 16.00
Choco-Nips-Glaçe, Brownie-Würfel, Schokoladentopping und Schlagrahm <i>Choco-Nips ice cream, brownie crumbles, chocolate topping and whipped cream</i> Glaçe au chocolat, brownie en dés, sauce chocolat et chantilly		
<b>Coupe Viennoise</b>	CHF 12.00	CHF 16.00
Vanille- und Mocca-Bailey's-Glaçe mit Espresso übergossen und Schlagrahm <i>Vanilla- and Mocca-Bailey's ice cream with fresh brewed espresso and whipped cream</i> Glaçe à la vanille et mocca, arrosé de café, chantilly		

---

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

---

## Hausgemachte Sorbets und Rahmglacen

### Coupe Colonel

Zitronen-Limettensorbet mit Vodka

*Lemon-lime sorbet with vodka*

Sorbet au citron et au citron vert arrosé de vodka

*Klein*

CHF 12.00

*Gross*

CHF 16.00

### Coupe Bacon

Vanille- und Karamell-Speckglace mit Karamelltopping, karamellisiertem Speck und Schlagrahm

*Vanilla and caramel-bacon ice cream with caramel sauce, caramelized bacon and whipped cream*

Glace à la vanille et glace de caramel au lard, sauce caramel, lardons caramélisés et chantilly

CHF 12.00

CHF 16.00

### Coupe Kir Royal

Cassissorbet mit Champagne Laurent Perrier

*Cassis sorbet with Laurent Perrier champagne*

Sorbet de Cassis au Champagne Laurent Perrier

CHF 18.00

### Kugel Glace oder Sorbet nach Wahl

*Ice cream or sorbet of your own choice*

Glaces et sorbets de votre choix

Kugel/Scoop

CHF 4.20

Rahm/Cream

CHF 2.00

### Sorbets:

Cassis, Zitrone-Limette, Glühwein-Zwetschge, Birne-Williams, Orange-Thymian

*Black Currant, Lemon-Lime, Mulled wine-Plum, Pear-Williams, Orange-Thyme*

Cassis, Citron, Pruneau-Vin chaud, Poire-Williams, Orange-Thym

### Glace/Ice cream:

Vanille, Schokolade, Mocca-Bailey's, Honig-Cashew, weisse Schoggi-Kardamom, Pistazie, Karamell-Speck

*Vanilla, Chocolate, Mocca-Bailey's, Honey-Cashew, white Chocolate-Cardamom, Pistachio, Caramel-Bacon*

*Vanille, Chocolat, Mocca-Bailey's, Miel-Noix de Cajou, Chocolat blanche-Cardamome, Pistache, caramel au lard*

---

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



## 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.*



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

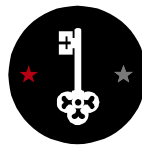
---

## Grappa

<b>Villa Varda Chardonnay Mormorio della Foresta</b>	40 %	2 cl	CHF 9.50
Ein ausschliesslich aus Chardonnay-Trester gebrannter Grappa von klarer Farbe			
<b>Villa Varda Stravecchio Nonno Giovanni</b>	40 %	2 cl	CHF 9.50
Reiner Teroldego Grappa mit fünfjähriger Eichenlagerung			
<b>Villa Varda Gran Riserva Mormorio della Foresta</b>	40 %	2 cl	CHF 9.50
Aus den Trauben Teroldego, Pinot Bianco und Riesling x Silvaner ausgebaut in Eiche			
<b>Dellavalle Terre Antiche Grappa di Barbera</b>	42 %	2 cl	CHF 12.00
Klassischer Barrique Grappa aus Barbera-Treste. Harmonischer Geschmack und langer Abgang.			
<b>Dellavalle Grappa im Whiskyfass 2002</b>	42 %	2 cl	CHF 12.00
Dieser Grappa di Barbera wurde während acht Jahren im Holzfass und 1 Jahr im Whisky-Cask ausgebaut.			
<b>Dellavalle Grappa im Marsalafass 2001</b>	42 %	2 cl	CHF 12.00
Dieser Grappa di Barbera wurde während acht Jahren im Holzfass und 1 Jahr im Marsala-Fass ausgebaut.			
<b>Dellavalle Terre Antiche Grappa di Chardonnay</b>	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.			
<b>Dellavalle Terre Antiche Grappa di Moscato Ris.</b>	42 %	2 cl	CHF 10.50
Der Trester für diesen Barrique-Grappa stammt ausschließlich von Moscato-Trauben von kleinen Weingütern.			
<b>Rocche dei Manzoni Quatro Nasi</b>	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

<b>Bricco Monte Olmo Grappa di Barolo</b>	43 %	2 cl	CHF 8.50
Grapperia im Piemont mit einer Tradition seit 1670. Klarer, typisch kräftiger Barolo-Grappa.			
<b>Bricco Monte Olmo Grappa di Moscato</b>	40 %	2 cl	CHF 8.50
Feiner und weicher Moscato-Grappa aus dreijähriger Eichenfasslagerung.			
<b>Grappa Elite Riserva 15 anni</b>	42 %	2 cl	CHF 11.50
Einmaliger Grappa von Dellavalle. 15 Jahre in verschiedenen Holzfässern gereift und in ehemaligen Portwein und Passito-Fässern verfeinert.			
<b>Grappa Brunello di Montalcino Invecchiata Messer Benci</b>	43 %	2 cl	CHF 9.50
Grappa von Aldobrandini aus Sangiovese-Trauben. Rund, vollmundig mit weichen Holznoten.			
<b>Grappa Le Giare Amarone, Marzadro</b>	43 %	2 cl	CHF 9.50
36 Monate im Eichenholzfass gereift. Gewidmet den zahlreichen, als Hexen verbrannten, Frauen im Dorf Giare.			
<b>Tignanello Grappa Antinori</b>	42 %	2 cl	CHF 11.00
Feingliedriger, klarer und eleganter Grappa. Aus Sangiovese und Cabernet von Italiens Weinpionier			
<b>Sessantanni Grappa Primitivo di Manduria</b>	40 %	2 cl	CHF 9.50
Der Trester stammt vom Kultwein Primitivo Sessantanni. Der Grappa wurde im Holzfass ausgebaut, was sich in der bernsteinfarbenen Farbe widerspiegelt.			
<b>Stravecchia Grappa Le Dic'otto Lune</b>	41 %	2 cl	CHF 10.50
Ein gut gereifter Grappa von hoher Qualität, zwei Jahre in kleinen Fässern ausgebaut.			
<b>Tamborini Sanzeno 5 anni</b>	45 %	2 cl	CHF 14.50
Frischer, aromatischer Tessiner Grappa aus Merlot-Trestern. 5 Jahre in Eichenholzfässchen ausgereift.			
<b>Grappa Ticino Merlot im Barrique</b>	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
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