

Hotelbar und Kaminhalle

im

★★★★S
SINGER
Our heart, your holiday

*Unser Barchef Kai
heißt Sie herzlich Willkommen!*

„Die besten Vergrößerungsgläser für die Freuden
dieser Welt sind die, aus denen man trinkt.“

(Joachim Ringelnatz)



Unsere offenen Weine im Glas 0,125l

Weiß

2024 Grüner Veltliner Exclusivabfüllung Hotel Singer Weingut Schmid Stratzing Kremstal DAC	7,00
2024 Chardonnay „Kalk & Schiefer“ Weingut Kirchknopf Kleinhöflein Burgenland	8,00
2024 Sauvignon Blanc „Ried Schlossberg“ Weingut Joe Beyer Weinviertel	7,00
2024 Pinot Grigio Tradition Kellerei Terlan Terlan Südtirol	8,00

Rosé

2023 Rosé vom Stein Weingut Prieler Schützen am Gebirge Leithaberg	7,00
---	------

Rot

2022 Singer Grande Cuvée (ZW, SL, CS), Exclusivabfüllung Hotel Singer Weingut Lentsch Neusiedlersee Burgenland	7,00
2022 Zweigelt Dornenvogel Weingut Glatzer Göttlesbrunn Carnuntum DAC	8,00
2023 Rosso di Montalcino, Tenuta di Collosorbo Montalcino	9,00

Unsere offenen Schaumweine im Glas 0,125l

Champagner

Lanson Black Label Brut	17,00
Lanson Rosé Label	24,00

Prosecco

Prosecco Organic extra dry La Jara	7,00
--------------------------------------	------

Unsere offenen alkoholfreien Weine im Glas 0,125l

Weiß

Chardonnay „Eins-Zwei-Zero“	6,50
Weingut Leitz Rheingau Deutschland	

Rosé

Rosé „Eins-Zwei-Zero“	5,50
Weingut Leitz Rheingau Deutschland	

Rot

Blaifränkisch „Freiwein“	6,50
Weingut Vinumis Tulln Niederösterreich	

Aperitifs

Bellini "Cipriani" aus der Piccolo Flasche Prosecco mit Pfirsich	0,2l	13,00
Kir Royal Champagne Lanson Crème de Cassis		16,00
Kir Weißwein Crème de Cassis		8,00
Aperol Tonic		8,00
Amaro Nonino	4cl	9,50
Amaro Montenegro	4cl	6,00
Amaro Montenegro mit Fever Tree Tonic		11,00
Martini Bianco Rosso oder Extra Dry	4cl	4,50
Noilly Prat	4cl	8,00
Campari	4cl	6,00
Campari Soda		8,00
Campari Orange		8,50
Campari Tonic		9,00
Cynar	4cl	6,00
Cynar Soda		8,00
Cynar Orange		8,50
Sherry Dry Sack – medium	5cl	7,00
Sherry Tio Pepe – dry	5cl	8,00

Alkoholfreie Aperitif-Empfehlungen

Monin Bitter	wahlweise mit Orangensaft Soda Tonic Water	7,00
Tanqueray Gin 0,0%		7,00
Schweppes Tonic Water		4,50
Fever Tree Premium Indian Tonic Water		5,00
Fever Tree Mediterranean Tonic Water		5,00
Fever Tree Raspberry & Rhubarb Tonic Water		5,00

Gin & Tonic

	4cl
Bombay Sapphire	7,00
Singer's Gin kreiert von uns für Sie	8,50
Hendrick's	8,50
Tanqueray No.10	8,50
Monkey 47	9,00
Gin Mare	9,00
The Botanist	9,00
Baerenmann Dry Pink Gin	9,00
Reisetbauer Blue Gin	8,00
Schweppes Tonic Water	4,50
Fever Tree Premium Indian Tonic Water	5,00
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	5,00
Fever Tree Raspberry & Rhubarb Tonic Water	5,00

Glück kann man nicht kaufen!
Aber man kann Gin Tonic kaufen
und das ist schon sehr nah dran.

Mocktails – alkoholfrei

Virgin Mojito Minze Limette Soda Wasser Rohrzucker	6,50
Virgin Mary Tomatensaft Zitronensaft Salz Pfeffer Tabasco Worcestershire sauce	7,00
Virgin Colada Ananassaft Sahne Kokossirup	8,00
Ipanema Ginger Ale Limette brauner Rohrzucker	8,00
Schutzengel Maracujasaft Limette brauner Rohrzucker Blue Curacao Sirup	8,00
A little Thyme off (Drinking) Thymian infused Sirup Limettensaft Ginger Beer	8,00
Fruit Punch Orangensaft Ananassaft Zitronensaft Grenadine Sirup	8,00
Holunder Limonade Holunderblütensirup Limettensaft Zitronensaft Soda	5,50
Shirley Temple Sprite Grenadinesirup Zitronensaft	5,50

Spritz

Rosato Mio Ramazzotti Rosato Prosecco Minze	8,50
Hugo Holunderblütensirup Prosecco Soda Minze Limette	8,50
Aperol Spritz Aperol Prosecco Soda Orange	9,00
Milano Campari Cranberrysaft Prosecco Minze	9,00
Lillet Wildberry Lillet Schweppes Russian Wild Berry Beeren	9,00
Limoncello Spritz Limoncello Prosecco Soda Zitrone	10,50

Singer's Winter Specials

Hauscocktail	
Singer Special	9,00
Campari Vodka Zitronensaft Orangensaft Prosecco	
Passionfruit Caipirinha	12,00
Cachaca Maracujasaft Blue Curacao Rohrzucker Limette	
Champagner Classic Cocktail	19,00
Champagner Würfelzucker Angostura Bitter	
Gin Tonic Al Fresco	14,00
Tanqueray No. 10 Gin Cynar Orange Bitter	
Fever Tree Mediterranean Tonic Orange	
Sazerac	14,00
Rye Whiskey Cognac Reycuaud's Bitter Angostura Bitter	
Läuterzucker Absinth	
Martinez	14,00
Gin Martini Rosso Maraschino Orange Bitter	
Vesper	13,00
Gin Vodka Lillet Blanc	

Gin Cucumber Smash	14,00
Gin Zitronensaft Läuterzucker Gurke	
Zirben Mojito	14,00
Zirbenlikör Minzblätter Limettensaft Rohrzucker Soda	
The bitter Giuseppe	12,00
Cynar Martini Rosso Zitronensaft Orange Bitter	
White Negroni	14,00
Gin Suze Likör Lillet Blanc	
Chocolate Punch	14,00
Cognac Portwein Crème de Cacao Läuterzucker Sahne Schokolade	

Pre-Dinner-Cocktails

Americano Campari Martini Rosso	10,00
Martini Cocktail Classic Tanqueray No. 10 Gin Noilly Prat	12,00
Manhattan Canadian Club Whiskey Martini Rosso Angostura Bitter	13,00
Negroni Campari Tanqueray No. Ten Gin Martini Rosso	13,00
Vodka Martini Grey Goose Vodka Noilly Prat	14,00

Medium Cocktails

Daiquiri Havana Club Rum 3 años Limettensaft Läuterzucker	11,00
Gimlet Gin Lime Juice Cordial	11,00
Red Lion Gin Grand Marnier Orangensaft Grenadinesirup	12,00
Margarita Don Julio Reposado Tequila Limettensaft Cointreau Salzrand	13,00

After-Dinner-Cocktails

White Russian Vodka Kaffeelikör Sahne	11,00
Brandy Alexander Asbach Uralt Crème de Cacao Sahne Muskatnuss	11,00
Grasshopper Crème de Menthe Crème de Cacao grün Sahne	11,00
Espresso Martini Vodka Kaffeelikör Espresso	14,00
Rusty Nail Monkey Shoulder Blended Malt Whiskey Drambuie	14,00
Old Fashioned Wild Turkey Proof 101 8 J. Bourbon Whiskey Demerara Sirup Angostura Bitters	14,00

Highballs & Longdrinks

Cuba Libre Havana Club 3 Jahre Coca Cola Limette	11,00
Cuba Libre Havana Club 7 Jahre Coca Cola Limette	13,50
London Buck Gin Zitronensaft Fever Tree Ginger Beer	12,00
Horse's Neck Four Roses Bourbon Whiskey Angostura Bitter Ginger Ale	12,00
Moscow Mule Vodka Fever Tree Ginger Beer Limettensaft Ingwer Gurke	13,00
Dark & Stormy Gosling's Black Seal Dark Rum Limettensaft Fever Tree Ginger Beer	14,00
Long Island Iced Tea Gin Vodka Tequila Triple Sec Orangensaft Zitronensaft Cola	16,00

Sours – Fizz – Collins

Amaretto Sour	12,00
Amaretto Zitronensaft Orangensaft	
Whiskey Sour	12,00
Four Roses Bourbon Whiskey Zitronensaft Läuterzucker	
Aperol Sour	12,00
Aperol Zitronensaft Orangensaft	
Gin Fizz	12,50
Gin Zitronensaft Läuterzucker Soda	
Tom Collins	12,00
Gin Zitronensaft Läuterzucker	

Hang Over & pick me ups

Apotheke	10,00
Fernet Branca Crème de menthe grün	
Martini rosso Angostura Bitter	
Bloody Mary	11,00
Vodka Tomatensaft Zitronensaft Salz Pfeffer	
Tabasco Worcestershire sauce	

Fancy & Caribbean Drinks

Caipirinha Cachaca Limette brauner Rohrzucker	11,00
Cosmopolitan Vodka Cointreau Limettensaft Cranberrysaft	12,00
Mojito Havana Club 3 años Minze Limette brauner Rohrzucker Soda	12,00
Mai Tai J.M Rhum Martinique Mandelsirup Limettensaft Triple Sec Ananassaft	15,00
Piña Colada Havana Club Rum 3 años Myers's Rum Kokossirup Sahne Ananassaft	15,00
Planter's Punch Myers's Rum Bacardi Rum Orangensaft Ananassaft Zitronensaft Grenadinesirup	15,00
Singapore Sling Gin Kirschlikör Zitronensaft Ananassaft DOM Benedictine Cointreau Angostura Bitter	15,00
Sex on the Beach Sky Vodka Peachtree Likör Cranberrysaft Orangensaft Zitronensaft Grenadine	15,00

Besondere Destillate

Whisk(e)ys

Blended Scotch Whisky

	4cl
Johnnie Walker, Black Label, 12 years	9,00
Johnnie Walker, Red Label, 3 years	8,00
Chivas Regal, 12 years	9,00
Dimple Scotch, 12 years	9,00

Single Malt Scotch Whisky

Glenkinchie 12 years – Lowland	13,00
Talisker Storm - Isle of skye	13,00
Cragganmore 12 years - Speyside Highland	13,00
Dalwhinnie 15 years - North Highland	15,00
Oban 14 years - West Highland	16,00
Lagavulin 16 years – Islay	18,00

Blended Malt Whisky

4cl

Monkey Shoulder	10,50
-----------------	-------

American Whiskey

Jim Beam	8,50
----------	------

Wild Turkey 100 Proof 8 years	9,00
-------------------------------	------

Jack Daniels	9,00
--------------	------

Bulleit Rye Whiskey	10,50
---------------------	-------

Bulleit Bourbon	8,50
-----------------	------

Canadian Whiskey

Canadian Club	8,50
---------------	------

Irish Whiskey

Jameson	8,00
---------	------

Rum

	2cl	4cl
Havana Club 3 Jahre	5,50	9,00
Havana Club 7 Jahre	6,50	10,00
Bacardi White	5,50	9,00
Captain Morgan Spiced Gold	5,50	9,00
J.M. Rhum	5,50	9,00
Myer's Rum	6,50	10,00
Goslings Black Seal Dark Rum	7,00	12,00
Diplomatico Reserva 12 J.	8,00	13,50
Don Papa Baroko	8,00	13,50
Zacapa Solera Gran Reserva 23	10,00	17,00
Captain Morgan (alkoholfrei)	5,50	9,00

Vodka

4cl

Skyy	6,00
Beluga Vodka	10,50
Grey Goose	13,50

Tequila

Tequila Olmeca Gold	6,50
Don Julio Reposado	14,00

Mezcal

Del Maguey Vida	13,50
-----------------	-------

Jenever

De Kuyper	6,00
-----------	------

Cognac

	2cl	4cl
Rémy Martin VSOP	8,00	13,50
Courvoisier VSOP	8,00	13,50
Camus Grand VSOP	9,00	15,00
Rémy Martin XO	15,00	24,00
Martell Suprême XO	15,00	24,00
Hennessy XO	16,00	27,00

Armagnac und Calvados

Armagnac VSOP "Clès de Ducs"	6,00	10,00
Calvados Vieux	10,00	17,00

Grappa

Berta Fatto	7,00	12,00
Nonino Merlot	6,00	10,00
Nonino Riserva Antica Cuvée, 5 Jahre	8,00	15,00

Besondere Brände

Berwanger Schnapsbrenner

	2cl	4cl
Obstler	7,00	11,00
Enzian	7,00	11,00
Marille	7,00	11,00
Heublume	7,00	11,00
Vogelbeere	8,00	13,00

Gebhard Hämmerle – Lustenau, Vorarlberg

Himbeere	8,50	14,00
Williams	9,00	14,50
Kriecherl	12,00	18,00

Feindestillerie Kössler – Stanz, Tirol

Apfel-Elstar	8,50	14,00
Mirabelle	12,00	18,00
Vinschgauer Marille	12,00	18,00
Quitte	13,00	19,00

Brände

	2cl	4cl
Linie Aquavit	5,00	9,00
Haselnussgeist, Brandstatt (Reisetbauer jun.)	7,50	13,50
„Nusserl“ Herzog Destillate	8,50	14,00

Liköre

	2cl	4cl
Hausgemachter Limoncello	5,50	9,00
Heering Cherry Liqueur	5,00	9,00
Marillenlikör Berwang	7,00	12,50
Cointreau	5,50	8,50
Grand Marnier	6,50	11,50
Baileys Irish Cream	5,50	8,50
Frangelico Haselnusslikör	5,00	8,00
Kahlua	6,50	11,50

	2cl	4cl
Jägermeister	4,50	7,50
Ramazotti	4,50	7,50
Averna	5,00	8,00
Fernet Branca oder Mentha	5,00	8,00
Likör 43	5,50	8,50
Amaro Nonino	5,50	9,50
Bénédictine D.O.M.	6,00	10,00
Chartreuse Verte	6,50	11,00
„Zirbe“ Herzog Destillate	7,00	12,50
Galliano	6,50	11,50
Southern Comfort	5,00	8,00
Drambuie	6,50	11,50
Amaretto di Saronno	5,00	8,00
Sambuca	5,00	8,00

Portweine, Dessertweine

Quinta Noval - Late Bottled Vintage Port 2015	5cl	6,50
Pocas - Tawny Port 10 years	5cl	7,50
Château d'Yquem générique, Sauternes	5cl	11,50

Biere

Reininghaus Jahrgangs Pils vom Fass	0,2l	4,50
	0,33l	5,50
Reininghaus Radler süß oder sauer	0,33l	5,00
Franziskaner Weißbier	0,33l	5,00
Franziskaner Weißbier (alkoholfrei)	0,5l	6,00
Gösser Naturgold (alkoholfrei)	0,33l	5,00

Heißgetränke

Alkoholfreier Apfelpunsch	5,50
Glühwein	5,50
Jägertee Schwarztee mit Rum	5,50
Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne	5,50
Heiße Schokolade mit 2cl Rum und Sahne	7,50
Portion Tee, folgende Teesorten:	6,00
Earl Grey	Darjeeling
Assam	Grüner Tee
Pfefferminz	Kamille
Eisenkraut	Früchtetee
Rotbusch-Vanille	
Frischer Ingwer mit Zitrone und Honig	4,50

Kaffee und Kaffeespezialitäten

Verlängerter	4,00
Kännchen Kaffee	5,80
Espresso	3,70
Espresso Macchiato	3,90
Doppelter Espresso	4,80
Cappuccino	5,00
Latte Macchiato	5,50
Kaffee Hag	4,00
Irish Coffee 4cl Jameson Whiskey Espresso Sahne	12,00
Italian Coffee 4cl Amaretto Espresso Sahne	10,50
French Coffee 4cl Grand Marnier Espresso Sahne	10,50

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

San Pellegrino	0,2l	3,90
Vöslauer prickelnd oder still	0,33l	4,50
Vöslauer prickelnd, medium oder still	0,75l	7,00

Limonaden

Coca-Cola Coca-Cola Zero	0,33l	4,50
Sprite Fanta Spezi Almdudler		
Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,33l	5,00
Fever Tree Tonic Water Ginger Ale Ginger Beer	0,2l	5,00
Mediterranean Tonic Raspberry-Rhubarb Tonic		
Schweppes Tonic Water Bitter Lemon	0,2l	4,50
Red Bull	0,25l	5,50

Fruchtsäfte

Orangensaft	0,25	4,50
Apfelsaft		
Johannisbeersaft		
Rhabarbersaft		
Maracujasaft		
Cranberrysaft		
Gespritzt:	0,25l	4,00
	0,5l	6,00
Tomatensaft	0,2l	4,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	7,00

Kleine herzhafte Speisen für zwischendurch von 14.00 bis 17.30 Uhr

Salat „S-Lounge“ (A, C, E, G) winterliche Blattsalate geräucherte Entenbrust Orange Granatapfel Walnuss	20,00
Skifahrer Salat (A, C, E, G) Blattsalate Schinken- und Käsestreifen gekochtes Ei Kürbiskern-Dressing	18,00
Tiroler Jausen-Variation (A, C, G) Südtiroler Speck Lechtaler Bergkäse Vinschgerl Fasslbutter Bio - Rauchwürste frischer Kren	22,00
Norwegischer Räucherlachs (A, G, D) Rösti Sahnkren Salatgarnitur	22,00
Kräftige Rindsconsommé (A, C, G, L) wahlweise mit Tiroler Speckknödel oder Frittaten	8,50
Tomatencremesüppchen (A, G, L, O)	8,50
Hausgemachte Gulaschsuppe (A, C, G, L, M, O)	9,50
Nachos (A, C, G, O) zweierlei Dips Jalapenos	11,00
Portion Pommes frites (A, B)	Klein 5,00 Groß 7,00

Currywurst (A, L, M)	18,00
weiße Bratwurst hausgemachte Currysauce Pommes frites	
Frankfurter Würstel mit Senf und frischem Kren (A, M, C, E)	
mit Pommes frites	11,00
mit Brot	9,00
Bio Hauswürstl vom Gori Hof (A, L, M, O)	17,00
Sauerkraut Kren Vinschgerl	
2 Schinken-Käse Toasts mit Salatgarnitur (A, C, G)	15,00
Ofenkartoffel mit Kräuterrahm (G)	
mit Tiroler Speck	15,00
mit gebratenen Pilzen	15,00

Kleine süße Speisen für zwischendurch von 14.00 bis 17.30 Uhr

Eis-Palatschinken „Crêpes Bernard“ (A, C, G, E)	12,00	
Nusseis Schokoladensauce Sahne Mandelsplitter		
Kaiserschmarrn (A, C, G, E)	kleine Portion	
– ca. 20 min Wartezeit	14,00	17,00
mit Zwetschkenröster oder Apfelmus		
Kaiserschmarrn Deluxe (A, C, G, E)		
– ca. 20 min Wartezeit	18,00	22,00
mit Zwetschkenröster und Apfelmus		
Grand Marnier Vanilleeis Sahne		
Warmer hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel (A, C, G, O)		
mit Sahne		9,00
mit Vanilleeis oder Vanillesauce		10,00
Sachertorte mit Sahne (A, C, G, E)		6,00
Affogato (C, G)		4,50
Nuss-Karamell-Becher (A, G, C, H)		10,00
Vanilleeis Nusseis Karamellsauce Sahne		
Smarties-Becher (A, G)		3,00
Eine Kugel Erdbeere, Vanille oder Schokolade Smarties Sahne		
1 Kugel Eis (C, G, H)		2,00
Vanille Schokolade Erdbeere Pistazie Nuss Passionsfruchtsorbet Zitronensorbet		

Small savoury dishes for in between from 2.00 pm to 5.30 pm

"S-Lounge" Salad (A, C, E, G) winter lettuce smoked duck breast orange pomegranate walnut	20,00
Skier's Salad (A, C, E, G) lettuce ham and cheese strips boiled egg pumpkin seed dressing	18,00
Tyrolean "Jausen" variation (A, C, G) South Tyrolean bacon Lechtaler cheese Vinschgerl organic smoked sausage butter horseradish	22,00
Norwegian smoked salmon (A, G, D) Rösti horseradish salad	22,00
Consommé (A, C, G, L) with Tyrolean bacon dumpling	8,50
with sliced pancakes	8,50
Creamy tomato soup (A, G, L, O)	8,50
Homemade goulash soup (A, C, G, L, M, O)	9,50
Nachos (A, C, G, O) variety of dips Jalapenos	11,00
Portion French fries (A, B)	small 5,00 large 7,00

Currywurst (A, L, M)	18,00
with Bratwurst home-made curry sauce French fries	
Frankfurter Sausages (A, M, C, E)	
mustard horseradish	
with French fries	11,00
with bread	9,00
Organic Sausages from Gori Hof (A, L, M, O)	17,00
Sauerkraut horseradish Vinschgerl	
2 ham and cheese toasts with salad (A, C, G, O)	15,00
Baked potatoes with herbs and sour cream (G)	
with Tyrolean Bacon	15,00
with sautéed mushrooms	15,00

Small sweet dishes for in between from 2.00 pm to 5.30 pm

Ice cream pancakes "Crêpes Bernard" (A, C, G, E)		12,00
hazelnut ice cream chocolate sauce		
whipped cream almonds		
Kaiserschmarrn (A, C, G, E)	Small	
approx. 20 min waiting time	14,00	17,00
stewed plums or apple sauce		
or		
Kaiserschmarrn Delxue (A, C, G, E)		
approx. 20 min waiting time	18,00	22,00
stewed plums and apple sauce		
Grand Marnier vanilla ice cream whipped cream		
Warm homemade apple- or curd cheese strudel (A, C, G, O)		
with whipped cream		9,00
with vanilla ice cream or vanilla sauce		10,00
Sachertorte with whipped cream (A, C, G, E)		6,00
Affogato (C, G)		4,50
Nut-caramel coupe (A, G, C, H)		10,00
vanilla ice cream nut ice cream		
caramel sauce whipped cream		
Smartie's coupe (A, G)		3,00
one scoop of strawberry, vanilla or chocolate		
Smarties whipped cream		
1 Scoop of ice cream (C, G, H)		2,00
vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, nut,		
passion fruit sorbet or lemon sorbet		

Petits plats salés pour la petite faim de 14h00 à 17h30

Salade « S-Lounge » (A, C, E, G) salade verte d'hiver magret de canard fumé orange grenade noix	20,00
Salade de skieur (A, C, E, G) salade verte lamelles de jambon et fromage œuf à la coque vinaigrette aux graines de courge	18,00
En-cas tyrolien (A, C, G) Speck sud Tyrol fromage de montagne saucisses fumées bio beurre Vinschgerl raifort frais	22,00
Saumon fumé norvégien (A, G, D) rösti crème de raifort salade	22,00
Consommé (A, C, G, L) au choix avec boulette tyrolienne ou à la Célestine	8,50
Velouté de tomate (A, G, L, O)	8,50
Soupe de goulasch faite maison (A, C, G, L, M, O)	9,50
Nachos (A, C, G, O) Duo de dips Jalapenos	11,00
Portion pommes frites (A, B)	petit 5,00 large 7,00

Saucisse au curry (E, F, L, M)	18,00
saucisse blanche sauce curry Maison pommes frites	
Saucisse de Francfort (A, M, C, E)	
moutarde raifort frais	
avec pommes frites	11,00
avec pain	9,00
Saucisse faite Maison bio de Gori Hof (A, L, M, O)	17,00
choucroute raifort Vinschgerl	
2 Toasts	
jambon - fromage et petite salade (A, C, G, O)	15,00
Pomme de terre au four avec crème aux herbes (G)	
avec lard du Tyrol	15,00
avec champignons sautées	15,00

Petits plats sucrés pour la petite faim de 14h00 à 17h30

Crêpes fines au glace «Crêpes Bernard» (A, C, G, E)	12,00	
glace à la noix sauce chocolat chantilly amandes		
Salade « S-Lounge » (A, C, E, G)		
	petit	
Kaiserschmarrn (A, C, G, E)	14,00	17,00
– 20´ de patience		
poêlée de quetsches ou compote de pommes		
OU		
Kaiserschmarrn Deluxe (A, C, G, E)	18,00	22,00
– 20´ de patience		
poêlée de quetsches et compote de pommes		
Grand Marnier glace à la vanille chantilly		
Strudel Maison tiède aux pommes ou au fromage blanc (A, C, G, O)		
avec chantilly	9,00	
avec glace ou sauce à la vanille	10,00	
Sacher avec Chantilly (A, C, G, E)	6,00	
Affogato (C, G)	4,50	
Coupe « Noix et Caramel » (A, G, C, H)	10,00	
glace à la vanille glace à la noix		
sauce caramel chantilly		
Coupe « Smarties » (A, G)	3,00	
une boule de fraise, vanille ou chocolat		
Smarties chantilly		
Une boule de glace (C, G, H)	2,00	
vanille, chocolat, fraise, pistache, noix,		
sorbet fruit de la passion ou sorbet de citron		