

DESSERT

The Chedi Dessert 28
drei desserts von unserem chef pâtissier
trois desserts élaborés par notre pâtissier

birnengratin | biskuit | tonkabohneneis 20
gratin de poire | biscuit | glace à la fève de tonka

schokoladen-sphäre | dunkles bier | orangensorbet | schokoladensauce 20
sphère au chocolat | bière brune | sorbet à l'orange | sauce au chocolat 

rhum apfel | karamell | arveneis | schokoladenstreusel 20
pomme marinée au rhum | caramel | glace au pin | crumble au chocolat

kulfi - indisches eis | mango | kardamom | safran | rosenwasser 20
kulfi - glace indienne | mangue | cardamome | safran | eau de rose

litschi | hibiskus | sorbet | yuzu | meringue | pandan 20
litchi & hibiscus - sorbet | yuzu | meringue | pandan

schokolade pur! kakaofrucht - sorbet | mousse | krokant 20
pur chocolat! variation autour de chocolat - sorbet | mousse | croquant

SÜSSWEIN

2018 Grain Noble «Cuvée» Marie-Thérèse Chappaz 5 cl 28
Valais, Switzerland

2017 Vin de Constance Klein Constantia 5 cl 26
Constantia, South Africa

LIKÖRWEIN

2018 Pinot Noir «Muté» Weingut Donatsch 5 cl 20
Graubünden, Switzerland

NV Tawny Port 20 Years Old Niepoort 5 cl 22
Douro, Portugal

GRAPPA

La Bianca, Grappa Ticinese <i>Delea</i>	40 Vol.%	2 cl	14
La Bionda, Grappa Ticinese <i>Delea</i>	40 Vol.%	2 cl	16
Vieux Marc, 2005 <i>Gantenbein</i>	41 Vol.%	2 cl	22
Antica Cuvée Riserva , 5 Years <i>Nonino</i>	43 Vol.%	2 cl	13
Riserva, 8 Years <i>Nonino</i>	43 Vol.%	2 cl	20
Affinata in botti di Porto <i>Dellavalle</i>	40 Vol.%	2 cl	18

BRANDY & DIGESTIF

Constitucion, Grand Reserva Especial Plata	40 Vol.%	2 cl	24
Amaro Nonino Quintessentia (Herbs) <i>Nonin</i>	35 Vol.%	2 cl	14

COGNAC

Ferrand 10 Générations	46 Vol.%	2cl	15
Martell Cohiba	43 Vol.%	2cl	54

halbhartkäse - kuh

mühlstein, grauschimmel	st.gallen	3 monate
tête de moine	jura	4 monate
vacherin à l'ancienne	bern	8 monate
einsiedler bergkäse surchoix	schwyz	9 monate
d`bsoffnig	bern	11 monate
zigerklee	st. gallen	24 monate

halbhartkäse - schaf

wägitaler schafkäse	schwyz	8 monate
---------------------	--------	----------

halbhartkäse - ziege

geisse walti, rotschmier (pasteurisiert)	zürich	4 monate
--	--------	----------

hartkäse - kuh

toggenburger blumenkäse	st.gallen	6 monate
bsetzstein	schwyz	9 monate
gruyère rezent	fribourg	9 monate
chällerhocker	st.gallen	10 monate
waldsberger surchoix	zürich	18 monate
emmental du terroir	bern	18 monate

extra hartkäse - kuh

einsiedler klosterkeller	schwyz	15 monate
maientaler alpkäse	uri	20 monate
rätisches grauvieh	bern	48 monate

Für den Erwerb unseres Käses fragen Sie bitte unser Servicepersonal.
To purchase our cheese please ask our staff.

KÄSE

Unsere Selektion umfasst Käse unserer umliegenden Täler sowie einige Highlights aus unseren Nachbar-Kantonen.
Notre selection comprend des fromages de nos vallées environnantes et quelques points forts de nos cantons voisins.

Für pasteurisierten Käse fragen Sie bitte unser Servicepersonal.
Pour le fromage pasteurisé, veuillez demander au personnel.

auswahl an drei | fünf | acht käsesorten
sélection de trois | cinq | huit types de fromage

18 | 24 | 32

The Chedi Signature Cheese

Trüffel Brie, Weisschimmel (6 Wochen) - Frankreich/Uri

weichkäse - kuh

tomme fleurette, weisschimmel	rougemont	2 wochen
wysse einsiedler, weisschimmel	schwyz	2 wochen
quadretto, rotschmier	st.gallen	5 wochen
simmental bleu	rossiniere	4 monate

weichkäse - schaf

dolly, weisschimmel	bern	3 wochen
blue dream, blauschimmel (pasteurisiert)	zürich	4 wochen
camembrebis	rossiniere	6 wochen
hölziges schaf, rotschmier	st.gallen	10 wochen

weichkäse - ziege

crème chèvre, weisschimmel	bern	3 wochen
grottin, weisschimmel	bern	3 wochen
blaue geiss, blauschimmel	st.gallen	6 wochen

If food is the body of good living
dessert and cheese are the soul.

THE END

WELCOME AT
THE RESTAURANT

Dessert & Käse Menu
Dessert & Cheese Menu

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND