

## WALDMEISTER

Der Waldmeister wird im Volksmund auch noch "Maikraut" oder "Waldmännchen" genannt. Waldmeister wird 10 bis 30 cm gross, hat einen dünnen vierkantigen Stengel, an dem lanzettförmige, dunkelgrüne zarte Blätter stehen. Die Blüten sind weiss, laufen trichterförmig zu und erinnern im Aussehen an ein Kreuz. Eben dieses Kreuz scheint auch der Ursprung des eidgenössischen Kreuzes der Schweizer zu sein. Der Schweizer Pfarrer Johann Künzle erblickte nämlich in den Blüten des Waldmeisters das Kreuz und versprach, dass Gott die Schweizer nicht verlassen werde, solange sie sein Kreuz hochhielten.



Der Waldmeister blüht von Ende April bis in den Juni. Zu finden ist er in schattigen und feuchten Buchen- und Nadelwäldern. Er breitet sich unterirdisch aus und ist meist in grösseren Beständen zu finden.

Waldmeister wird für die Zubereitung von Maibowle und als Aromastoff in der Süswarenindustrie benutzt. Man kann ihn aber auch als Tee zubereiten. Auch die Likörindustrie nutzt den Waldmeister. Hier wird er als Aromastoff für Vermouth, Magenbitter und Kräuterliköre eingesetzt.

## WOODRUFF

*The woodruff is popularly called also as "May herb". Woodruff is 10 to 30 cm tall and has a thin, square stem with lanceolate, dark green, delicate leaves. The flowers are white, funnel-shaped and look like a cross. It is this cross that seems to be the origin of the Swiss federal cross. The Swiss priest Johann Künzle saw the cross in the flowers of the woodruff and promised that God would not leave the Swiss, as long as they held up his cross.*

*The woodruff blooms from late April to June. It can be found in shady and moist beech and coniferous forests. It spreads underground and can usually be found in larger stocks.*

*Woodruff is used for the preparation of the May wine cooler and as a flavoring in the confectionery industry. You can also make it as tea. The liqueur industry also uses woodruff. Here it is used as a flavoring for vermouth, bitters and herbal liqueurs.*

## UN SALUTINO DALLA PASTICCERIA

### KLEINER GRUSS AUS DER PATISSERIE / GREETINGS FROM THE CONFECTIONERY

#### AFFOGATO AL CAFFÈ

GELATO ALLA VANIGLIA CON ESPRESSO E AMARETTO, CANTUCCINI E PANNA MONTATA

#### Eiskaffee Affogato

Vanilleeis mit Espresso und Amaretto, Cantuccini und Rahm

#### Iced coffee Affogato

Vanilla ice-cream with espresso and amaretto, cantuccini and whipped cream

CHF

10

PINA COLADA, MACEDONIA D'ANANAS CON GELATO AL COCCO,  
SPUGNA DI CIOCCOLATO E SPUMA DI COCCO

Pina Colada, Ananassalat mit Kokoseis,  
Schokoladensponge und Kokosespuma

Pina Colada, Pineapple salad with coconut ice-cream,  
chocolate sponge and coconut espuma

10

SORBETTO AI LAMPONI CON PERLE DI YOGURT, SALSA ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO  
Himbeersorbet mit Joghurtperlen, Joghurtsauce und Waldbeeren 17  
*Raspberry sorbet with yoghurt pearls, yoghurt sauce and wild berries*

BACCHE FRESCHE CON SCIROPPPO D'ASPERULA, GELATO ALLA PANNA DOPPIA E  
MOUSSE DI CIOCCOLATO ALL'OLIO D'OLIVA  
Frische Beeren mit Waldmeistersirup, Doppelrahmeis  
und Olivenöl-Schokoladenmousse 17  
*Fresh berries with woodruff syrup, double cream ice-cream,  
and olive oil-chocolate mousse*

PESCA MELBA OLIVES D'OR CON FRAGOLE SVIZZERE  
Pflirsich Melba Olives d'Or mit Schweizer Erdbeeren 17  
*Peach Melba Olives d'Or style with Swiss strawberries*

## GELATO & SORBETTO EISCREME & SORBET / *ICE-CREAM & SORBET*

GELATO  
CIOCCOLATO, NOCI, STRACCIATELLA, VANIGLIA, CAFFÈ  
Eiscreme pro Kugel / *per scoop* 4.5  
Schokolade, Walnuss, Stracciatella, Vanille, Kaffee  
*Ice-cream*  
*Chocolate, walnut, stracciatella, vanilla, coffee*

SORBETTO  
LIMONE, FRAGOLA, LAMPONE, MANGO  
Sorbet pro Kugel / *per scoop* 4.5  
Zitrone, Erdbeer, Himbeer, Mango  
*Sorbet*  
*Lemon, strawberry, raspberry, mango*

PANNA MONTATA  
Schlagrahm 1.5  
*Whipped cream*