

Dessert

Crème brûlée mit Orangenblüten Aroma
und Orangen- Prosecco Sorbet 12.50
*Crème brûlée with orange blossom flavor
and orange Prosecco sorbet*

Süsse Komposition aus Erdbeeren und Rhabarber 13.00
Sweet composition of strawberries and rhubarb

Geschmorte Aprikosen mit Honig und Rosmarin
serviert mit Mandel-Amaretto Glace 12.00
*Braised apricots with honey and rosemary,
served with almond Amaretto Glace*

Schokoladenschmelzkuchen
mit frischen Erdbeeren und Vanilleglacé 14.00
Melted Chocolate cake with fresh strawberries and vanilla glacé

Eiscafé mit heissem Espresso
Und Espresso Glacé 12.50
*Coffee with hot espresso
and espresso ice cream* kl. Portion/ 8.50
small

Französische Käseauswahl 19.50
French Cheese Selection kl. Portion/ 15.50
small

Unsere natürlichen Glacé und Sorbets aus Allschwil

Schoggi, Vanille, Espresso,
Mandel-Amaretto 3.50
Chocolate, Vanilla, Espresso, almond Amaretto Je Kugel
each scoop

Sorbets

Zitrone, Himbeer, Mango-Passionsfrucht, Erdbeer,
Orangen-Prosecco
Lemon, raspberrry, mango-passion fruit, strawberry, orange Prosecco
mit Rahm/ with Cream 1.50

Digestifs

<u>Grappa</u>	<u>Vol.%</u>	<u>Preis</u>
Grappa di Moscato, Castelli, Piemonte	40 % 2 cl	9.50
Grappa Cavallina, Amarone 18 Blend	41,5 2 cl	9.50

<u>Grappas „Monte Sabotino“ Distilleria Zanin</u>	<u>Vol.%</u>	<u>Preis</u>
Grappa Selezione Gran Riserva 10 Jahre	40 % 2 cl	12.50
Grappa Stravecchia Gran Riserva Superiore 20 Jahre	40 % 2 cl	14.50
Grappa Genesi Selezione Gran Quality	40 % 2 cl	12.50

<u>Weinbrand/ Brandweine</u>	<u>Vol.%</u>	<u>Preis</u>
Vecchia Romagna	38 % 2 cl	7.50
Rémy Martin, VSOP, Cognac	40 % 2 cl	12.50
Rémy Martin, XO, Cognac	40 % 2 cl	15.50
Brandy Invecchiato Gran Riserva 20 Jahre, Zanin	40 % 2 cl	14.50

<u>Liköre</u>	<u>Vol.%</u>	<u>Preis</u>
Grand Marnier	40 % 2 cl	8.50
Amaretto	28 % 4 cl	9.50
Baileys Irish Cream	17 % 4 cl	8.00
Limoncello, Zanin	30 % 4 cl	9.50

<u>Gebrannte Wasser</u>	<u>Vol.%</u>	<u>Preis</u>
Marc de Bourgogne, Morin	40 % 2 cl	8.50
Vieille Prune, Morin	41 % 2 cl	8.50
Calvados, Morin	40 % 2 cl	8.00
Kirsch, Original Willisau	37.5 % 2 cl	7.50
Pflümli, Suisse Exquisit	37.5 % 2 cl	7.50
Williamine, Morand	43 % 2 cl	8.50
Himbeer, Morand	43 % 2 cl	8.50

<u>Single Malt Whisky</u>	<u>Vol.%</u>	<u>Preis</u>
Oban 14 Jahre	43 % 4 cl	18.00
Macallan Amber	40 % 4 cl	16.00
Lagavulin 16 Jahre	43 % 4 cl	18.00

<u>Dessertwein im Offenausschank</u>	<u>1 dl</u>	<u>37.5 dl</u>
L-X-IR, Chardonnay, 13%, Weingut Brenneisen, Egringen, 2010	12.50	46.80

Eine wunderbare Kombination von Süsse und kerniger Säure machen diesen edelsüssen Wein zum idealen Begleiter von Gänseleber würzigem Käse, und süssem Dessert.