

Desserts



Schokoladenschmelzkuchen
mit Vanille Glacé und Rahm 14.00
*Melted Chocolate cake with vanilla ice cream
and whipped cream*

Pfefferminzparfait mit Pfirsichsauce 13.00
Peppermint parfait with peach sauce

Eis Mojito mit Zitronensorbet
und Havana Rum 12.50
Ice Mojito with lemon sorbet and Havana rum kl. Portion/ 8.50
small

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

Französischer Käse 19.50
French Cheese kl. Portion/ 15.50
small

Glacé und Sorbets aus Allschwil Je Kugel 3.50
Ice cream and sorbets from Allschwil each scoop

Glacé

Schoggi, Vanille, Espresso oder
Waldhonig mit Ingwerstückchen
*Chocolate, Vanilla, Espresso
and Wild honey with ginger pieces*

Sorbets

Zitrone, Mango Passionsfrucht, Himbeer
Lemon, mango passion fruit, raspberry

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
Grappa Barricata Gran Riserva 10 Jahre, Zanin		40 %	2 cl	12.50
Grappa Stravecchia Gran Riserva 20 Jahre, Zanin		40 %	2 cl	14.50
Grappa Genesi Gran Qualità, Zanin		40 %	2 cl	12.50
<hr/>				
<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 Grand Riserva, 30 Jahre, Grand Selection, Zanin		40 %	2 cl	16.50
<hr/>				
<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
Liquore al cioccolato peperoncino, Zanin		25 %	4 cl	11.00
<hr/>				
<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
<hr/>				
<u>Single Malt Whisky</u>		<u>Vol.%</u>		<u>Preis</u>
Macallan	12 Jahre Double Cask	40 %	4 cl	18.00
Oban	14 Jahre	43 %	4 cl	16.00
Lagavulin	16 Jahre	43 %	4 cl	18.00
<hr/>				
<u>Dessertwein im Offenausschank</u>			1 dl	37.5 dl

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.