Desserts

Glaibasler RhyWyera Restaurant

Schokoladenschmelzkuchen / Vanille Glacé / Rahm Melted Chocolate cake / vanilla ice cream / whipped cream		14.00
Eiscafé / heissem Espresso / Espresso Glacé Coffee / hot espresso / espresso ice cream	kl. Portion/ small 8.50	12.50
Merengue / Vanille Glace / Beerenkompott Merengue / Vanilla Glace / berries compote		9.50
Französischer Käse / Dörrbirnen Tarte French Cheese / dried pear tart		17.50

Fragen Sie uns nach unserem Tagesdessert.
Please ask for our dessert of the day.

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

Glacé
Schoggi, Vanille, Espresso
Chocolate, Vanilla, Espresso

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

mit Rahm/ with Cream 1.50

Digestifs

Grappa	*Vol.%*		*Preis*
Grappa di Arneis, Castelli, Piemonte	40 %	2 cl	9.50
Grappa Cavallina bianca, Stravecchia 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

Weinbrand/ Brandweine	*Vol.%*		*Preis*
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

Liköre	*Vol.%*		*Preis*
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

Gebrannte Wasser	*Vol.%*		*Preis*
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

Single Malt Whisky		*Vol.%*		*Preis*
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

Dessertwein im Offenausschank	1 dl	3,75 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.