

Desserts



Pina Colada Kokosparfait / Ananas Chutney / Kirschsauce / Rahm Coconut parfait / pineapple chutney / cherry sauce / whipped cream			15.00
Schokoladenschmelzkuchen / Himbeersorbet / Rahm / Streusel Melted Chocolate cake / raspberry sorbet / whipped cream / crumble			14.00
Meringue / Beeren / Vanille Glace und Rahm Meringue / berries / vanilla ice cream / whipped cream			12.00
Eiscafé / heissem Espresso / Espresso Glacé / Rahm Coffee / hot espresso / espresso ice cream / whipped cream	kl. Portion/ small	9.00	12.00
Französischer Käse French Cheese			16.50

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

<u>Glacé und Sorbets von Gasparini</u> Ice cream and sorbets from Gasparini	Je Kugel each scoop	4.00
---	------------------------	------

Glacé

Schoggi / Vanille / Espresso / Pistache / Caramel
Chocolate / Vanilla / Espresso / Pistachio / Caramel

Sorbets (Laktosefrei)

Zitrone / Mango / Himbeer
Lemon / mango / raspberry

mit Rahm/ with Cream			1.50
----------------------	--	--	------

Digestifs

<u>Grappa</u>		<u>Vol.%</u>		<u>Preis</u>
Grappa il Moscato di Nonino		41 %	2 cl	9.50
Grappa Cavallina bianca, Stravecchia 18 Blend		41%	2 cl	9.50
Grappa Stravecchia Gran Riserva 20 Jahre, Zanin		40 %	2 cl	14.50
Grappa Genesi Gran Qualità, Zanin		40 %	2 cl	12.50

Weinbrand / Brandy

Vecchia Romagna		38 %	2 cl	8.50
Rémy Martin, VSOP, Cognac		40 %	2 cl	13.00
Rémy Martin, XO, Cognac		40 %	2 cl	18.00
Brandy Grand Riserva, 30 Jahre, Grand Selection, Zanin		40 %	2 cl	16.50

Liköre

Grand Marnier		40 %	2 cl	9.50
Amaretto Disaronno		28 %	4 cl	9.50
Baileys Original Irish Cream		17 %	4 cl	8.50
Limoncello		30 %	4 cl	9.50

Gebrannte Wasser

Marc de Bourgogne, Morin		40 %	2 cl	9.00
Vieille Prune, Morin		41 %	2 cl	9.00
Calvados, Morin		40 %	2 cl	9.00
Kirsch, Original Willisau		37.5 %	2 cl	7.50
Pflümüli, 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

Oban	14 Jahre	43 %	4 cl	16.00
Lagavulin	16 Jahre	43 %	4 cl	18.00

<u>Dessertwein im Offenausschank</u>		1 dl		3,75 dl
--------------------------------------	--	------	--	---------

Medicus, Pinot Blanc de Noir, 9 %,

Weingut Brenneisen, Egringen, 2010

13.00 48.10

Gefrorener Spätburgundertrauben bei -10 °C mit 182 ° Oechsle gelesen.

Eine wunderbare Kombination von Süsse und kerniger Säure machen diesen

edelsüssen Wein zum idealen Begleiter von Gänseleber würzigem Käse und süssem Dessert.