

Aus unserer Pâtisserie

Coupe Beeren		11.50	klein
marinierte Beeren mit Vanilleglacé und Rahm		15.00	gross
Zitronensorbet		11.50	klein
mit Wodka oder Pro Specie Rara-Likör nach Wahl		15.00	gross
Coupe Danemark		11.50	klein
Vanilleglacé, Rahm und echte, warme Schokoladensauce		15.00	gross
Glacé & Sorbets	pro Kugel	4.00	
Glacé:	Vanille, Erdbeere, Schokolade, Joghurt		
Sorbets:	Zitrone, Zwetschge		
	mit richtigem Schlagrahm plus	2.00	

Käse von Maître Affineur Rolf Beeler & Friends

Spezialitäten und Raritäten aus Rohmilch	klein	15.00
	mittel	19.00
	gross	22.00

Mit Vergnügen empfehlen wir Ihnen den dazu passenden Wein oder beraten Sie, welcher Käse mit Ihrem Wein harmoniert.

Unser flüssiges Dessert

Muscat de Beames de Venise 2016	1 dl	11.00
Domaine de Durban, Leydier & Fils, Beames de Venise Côtes du Rhône, Frankreich	½ dl	6.00

Ein süsser Muskateller mit Aromen von Dörrfrüchten & Honig
... himmlisch

Unsere Spezial-Desserts im Sommer

Fricktaler Chriesisuppe mit Joghurtglacé
und frischer Minze 16.00

Halbgefrorenes von Beeren
mit marinierten Beeren und Rahm 14.00

Für Schokolohlix

Für unsere Schokoladendesserts verwenden wir Grand Cru
Schokolade von der Schoko-Manufaktur Felchlin, Schwyz

Hirschen's Zwetschgensteine 2.80 /Stk.
Schoggi mit Hirschen's Zwetschgenschnaps parfümiert
Zusammenarbeit mit Chocolatier Kaufmann in Buchs & uns

auch „zum Mitnehmen“ erhältlich 4er Packung Take-Away 9.90
9er Packung Take Away 18.90

Mousse von Felchlins Maracaibo-Schokolade
mit Rahm 16.00

Unsere Hausspezialitäten

Ballon Albert 14.00
Feiner Likörrahm mit Vanilleglacé

Hirschenkugel 14.00
Luftig geschlagenes Zwetschgenglacé
mit Hirschens Zwetschgenschnaps parfümiert

Eiskaffee nach Art des Hauses 10.00
Luftig geschlagenes Kaffeeglacé mit Rahm

Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm 9.50



Ort des kulinarischen Handwerks