

Aus unserer Pâtisserie

Vermicelles mit Rahm		9.50	klein
Vermicelles mit Rahm		12.50	gross
Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm		11.50	klein
Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm		15.00	gross
Coupe Beeren		11.50	klein
marinierte Beeren mit Vanilleglacé und Rahm		15.00	gross
Zitronensorbet		12.50	klein
mit Wodka oder Pro Specie Rara-Likör nach Wahl		16.00	gross
Coupe Danemark		11.50	klein
Vanilleglacé, Rahm und echte, warme Schokoladensauce		15.00	gross
Coupe Danemark		11.50	klein
Vanilleglacé, Rahm und echte, warme Schokoladensauce		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, Zimt		
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

Hallgartener Jungfer, Riesling Auslese 2015	1 dl	11.00
Weingut Irene Söngen, Hattenheim, Rheingau, Deutschland	½ dl	6.00

Ein süsser Riesling mit knackiger Säure und Aromen von Aprikose, Quitte, Apfel mit dem typischen Petrolaroma ... himmlisch

Unsere Spezial-Desserts

Marinierte Wittnauer Huuszetschgen
mit Zimt-Glacé und Rahm 12.50

Birnen Dessert 16.00
Birngelée-Rollen mit Birnenkompott
eingelekten Eisenkraut-Birnenkugeln und seinem Sorbet

Für Schokoholix

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