

## Aus unserer Pâtisserie

Chriesisüppchen		11.50	klein
Chriesikompott mit Haselnussglacé 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 warmer Sauce von richtiger Schoggi		15.00	gross

<b>Glacé &amp; Sorbets von „Kalte Lust“ aus Olten</b>	pro Kugel	4.30	
Glacé:	Vanille, Schokolade, Haselnuss		
Sorbets:	Zitrone, Zwetschge, Erdbeer		(Vegan)
	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

Lux Vina Assemblage grains nobles surmaturés 2015	5 cl	11.00
Pinot Gris, Marsanne Blanche		
Domaines Chevaliers, Salgesch, Wallis, Schweiz		

## Unsere Spezial-Desserts

Halbgefrorenes von Beeren  
mit marinierten Beeren und Rahm 13.50

Panna Cotta von Susanne Klemenz's Geisskäse  
und Thymianglaçé und Nusscracker 16.00

## Für Schokoholix

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

Hirschen's Zwetschgensteine 2.90 /Stk.  
Schoggi mit Hirschen's Zwetschgenschnaps parfümiert  
Zusammenarbeit mit Chocolatier Kaufmann in Buchs & uns

auch „zum Mitnehmen“ im *Lädeli* erhältlich 4er Packung Take-Away 11.50  
9er Packung Take Away 22.50

Mousse von Felchlins Maracaibo-Schokolade  
mit Rahm 16.00

## Unsere Hausspezialitäten

Ballon Albert 15.00  
Feiner Likörrahm mit Vanilleglacé

Hirschenkugel 15.00  
Luftig geschlagenes Zwetschgenglacé  
mit Hirschens Zwetschgenschnaps parfümiert

Eiskaffee nach Art des Hauses 11.00  
Luftig geschlagenes Kaffeeglacé mit Rahm

Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm 9.50



*Ort des kulinarischen Handwerks*