

Aus unserer Pâtisserie

Coupe Beeren	12.50	klein
marinierte Beeren mit Vanilleglacé und Rahm	15.50	gross
Zitronensorbet	13.00	klein
mit Wodka oder Pro Specie Rara-Likör nach Wahl	17.00	gross
Coupe Danemark	12.50	klein
Vanilleglacé, Rahm und warmer Sauce von „richtiger Schoggi von Felchlin“	15.50	gross

Glacé & Sorbets von „Kalte Lust“ aus Olten	pro Kugel	4.50
Glacé:	Vanille, Schokolade, Haselnuss	
Sorbets:	Zitrone, Zwetschge, Erdbeeren	(Vegan)
	mit richtigem Schlagrahm	plus 2.50

Käse von Maître Affineur Rolf Beeler & Friends

Spezialitäten und Raritäten aus Rohmilch	klein	15.00
	mittel	19.00
	gross	24.00

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

Unsere Spezial-Desserts

Marinierte Zwetschgen
mit Vanilleglacé und Rahm 14.00

Hausgemachtes Schokoladen-Pave mit pochierter Rotweibirne
und Basler-Läckerliglacé 18.00

Für Schokoholix

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

Hirschen's Zwetschgensteine 3.10 /Stk.
Schoggi mit Hirschen's Zwetschgenschnaps parfümiert
Zusammenarbeit mit Chocolatier Kaufmann in Buchs & uns

auch „zum Mitnehmen“ im *Lädeli* erhältlich 4er Packung Take-Away 12.50
9er Packung Take Away 24.50

Mousse von Felchlins Maracaibo-Schokolade
mit Rahm 17.00

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