

Aus unserer Pâtisserie

Klassik

Coupe Beeren	12.80	klein
marinierte Beeren mit Vanilleglacé und Rahm	15.80	gross
Zitronensorbet	13.50	klein
mit Wodka oder Pro Specie Rara-Likör nach Wahl	17.50	gross
Coupe Danemark	12.80	klein
Vanilleglacé, Rahm + warme Sauce von „Felchlin Schoggi“	15.80	gross

Glacé & Sorbets von „Kalte Lust“ aus Olten pro Kugel 4.70

Glacé: Vanille, Schokolade, Sauerkirsche

Sorbets: Zitrone, Zwetschge, Madiswiler Erdbeeren

mit richtigem Schlagrahm plus 3.00

Käse von Maître Affineur Rolf Beeler & Friends

Spezialitäten und Raritäten aus Rohmilch	klein	16.00
	mittel	19.50
	gross	24.50

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

Unser flüssiges Dessert

Fragen Sie nach den aktuellen offenen Süss- oder Portweinen



Unsere Spezial-Desserts

Fricktaler Chriesisüppchen mit Sauerkirschen-Glacé 16.00

Dreierlei von der Walliser Aprikose 18.00
Crème - Kompott - Glacé

Für Schokololix

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

Mousse von Felchlins Grand Cru Schokolade mit Rahm 17.50

Hirschen's Zwetschgensteine 3.70 /Stk.
Schoggi mit Hirschen's Zwetschgenschnaps parfümiert
Zusammenarbeit mit Chocolatier Kaufmann in Buchs & uns

auch „zum Mitnehmen“ im *Lädeli* erhältlich

4er Packung Take-Away	14.80
9er Packung Take Away	27.80

Unsere Hausspezialitäten

Ballon Albert 15.50
Feiner Likörrahm mit Vanilleglacé

Hirschenkugel 15.50
Luftig geschlagenes Zwetschgenglacé
mit Hirschens Zwetschgenschnaps parfümiert

Eiskaffee nach Art des Hauses 11.50
Luftig geschlagenes Kaffeeglacé mit Rahm

Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm 9.80

... Ort des kulinarischen Handwerks

