

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	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 vo Felchlin“	15.50	gross

Glacé & Sorbets von „Kalte Lust“ aus Olten pro Kugel 4.50

Glacé: Vanille, Ovo, Zimt

Sorbets: Zitrone, Zwetschge, Madiswiler Erdbeeren

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.

Unser flüssiges Dessert

Fragen Sie nach den aktuellen offenen Süss- oder Portweine

Unsere Spezial-Desserts

Marinierte Zwetschgen aus dem Aargau mit Zimtglacé und Rahm	14.00
Crème Brulée von Kürbis mit Kürbiskernöl-Glacé Kürbiswürfel und Fruchtpulpe	18.00

Für Schokoholix

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

Mousse von Felchlins Maracaibo-Schokolade mit Rahm	17.00
Hirschen's Zwetschgensteine Schoggi mit Hirschen's Zwetschgenschnaps parfümiert Zusammenarbeit mit Chocolatier Kaufmann in Buchs & uns	3.30 /Stk.
auch „zum Mitnehmen“ im Lädeli erhältlich	
4er Packung Take-Away	14.50
9er Packung Take Away	27.50

Unsere Hausspezialitäten

Ballon Albert Feiner Likörrahm mit Vanilleglacé	15.00
Hirschenkugel Luftig geschlagenes Zwetschgenglacé mit Hirschens Zwetschgenschnaps parfümiert	15.00
Eiskaffee nach Art des Hauses Luftig geschlagenes Kaffeeglacé mit Rahm	11.00
Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm	9.50



Ort des kulinarischen Handwerks