

Aus unserer Pâtisserie

Klassiker

Coupe Beeren	13.00	klein
marinierte Beeren mit Vanilleglacé und Rahm	16.00	gross
Coupe Danemark	13.00	klein
Vanilleglacé, Rahm + warme Sauce von „Felchlin Schoggi“	16.00	gross
Zitronensorbet	13.50	klein
mit Wodka oder Pro Specie Rara-Likör nach Wahl	17.50	gross

Glacé & Sorbets	pro Kugel	4.70
Glacé:	Vanille, Schokolade, Joghurt-Rahmglacé	
Sorbets:	Zitrone, Zwetschge, Erdbeere	
	mit richtigem Schlagrahm	plus 3.00

Käse von Maître Affineur Rolf Beeler & Friends

Spezialitäten und Raritäten aus Rohmilch	klein	16.50
	mittel	20.00
	gross	25.00

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

Unser flüssiges Dessert

Fragen Sie nach den aktuellen offenen Süss- oder Portweinen



Unsere Spezial-Desserts

Fricktaler Chriesisuppe mit Joghurt-Rahmglacé
und Schlagrahm 15.00

Chriesi-Variation 18.00
Quarkmousse mit Sauerkirschensorbet, Sauerkirschen-Gelée
und zartbittere Luftschokolade

Für Schokoholix

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 16.00
Feiner Likörrahm mit Vanilleglacé

Hirschenkugel 16.00
Luftig geschlagenes Zwetschgenglacé
mit Hirschens Zwetschgenschnaps parfümiert

Eiskaffee nach Art des Hauses 12.00
Luftig geschlagenes Kaffee glacé mit Rahm

Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm 10.00

... Ort des kulinarischen Handwerks