

## Aus unserer Pâtisserie

Vermicelles mit Rahm	10.00	klein
Vermicelles mit Rahm	13.00	gross
Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm	12.00	klein
Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm	16.00	gross

## Klassik

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

## Glacé & Sorbets

	pro Kugel	4.70
Glacé:	Vanille, Schokolade, Zimt	
Sorbets:	Zitrone, Zwetschge, Erdbeere	
	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	25.00

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 Portweinen



Preise in Schweizer Franken inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

## Unsere Spezial-Desserts

Kompott von Wittnauer Zwetschgen mit Zimtglacé 14.00  
Rahm und karamellisierten Nüssen

Süßes vom Baum und Garten 17.00  
Apfelschaum mit Stücken und eingelegte Topinambur, weisse Schoggi

## Für Schokoholix

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

Mousse von Felchlins Grand Cru Schokolade 17.50  
mit Rahm

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

auch „zum Mitnehmen“ im *Lüdeli* 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 Kaffee glacé mit Rahm

Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm 9.80

*... Ort des kulinarischen Handwerks*