

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 Rahm und karamellisierten Nüssen	14.00
Süßes vom Baum und Garten Apfelschaum mit Stücken und eingekochte Topinambur, weisse Schoggi	17.00

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 Schoggi mit Hirschen's Zwetschgenschnaps parfümiert Zusammenarbeit mit Chocolatier Kaufmann in Buchs & uns	3.70 /Stk.
auch „zum Mitnehmen“ im <i>Lädeli</i> erhältlich	
4er Packung Take-Away	14.80
9er Packung Take Away	27.80

Unsere Hausspezialitäten

Ballon Albert Feiner Likörrahm mit Vanilleglacé	15.50
Hirschenkugel Luftig geschlagenes Zwetschgenglacé mit Hirschens Zwetschgenschnaps parfümiert	15.50
Eiskaffee nach Art des Hauses Luftig geschlagenes Kaffeeglacé mit Rahm	11.50
Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm	9.80

... Ort des kulinarischen Handwerks

