

## 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, Haselnuss

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 harmoniert.

### Unser flüssiges Dessert

Fragen Sie nach den aktuellen offenen Süss- oder Portweinen



## Unsere Spezial-Desserts

Kompott von Zwetschgen mit Vanilleglacé  
Rahm und karamellisierten Nüssen 15.00

Süsser Dorfgeist 18.00  
Dicke "Dulce di Leche" mit luftigem Maisgebäck von Tegerfelder Bio-Polenta  
und "gesalzene Karamellglacé"

## 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 Kaffeeglacé mit Rahm

Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm 10.00

*... Ort des kulinarischen Handwerks*