

DESSERT



BAULÜÜT.
Grill und mehr · Bar · Lounge

PASSENDE SÜSSWEINE

CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY 1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ SAUTERNES AC

Château Lafaurie-Peyraguey, Bommès 2012 37,5 cl 79.00

Bordeaux, Frankreich (Sémillon, Sauvignon blanc; Muscadelle)

Goldgelbe Farbe. In der Nase Aromen von Safran und Agrumen.

Am Gaumen schön strukturiert und ausgewogen.

PAOLO SARACCO

Castiglione Tinella 75 cl 59.00

Moscato d'Asti DOCG, Piemonte 37,5 cl 38.00

Piemonte, Moscato 1 dl 9.00

Frische, leicht gelbliche Farbe, beeindruckende Fruchtaromen von reifen Moscato-Trauben. 100% Moscato d'Asti.

PASSENDE FRUCHTBRÄNDE

Urs Hecht, Gunzwil

KIRSCH TERESA IM BARRIQUE 4 cl 11.00

Den Kirschenbrand in Barriquefässern auszubauen, noch dazu in Kirschenholz, ist eine besondere Kunst. Expressiver, ausgewogener Fruchtkomplex, unterlegt mit eleganten Würznoten.

Schöne Fruchtsüsse und harmonische Struktur im Gaumen.

BERNER ROSENAPFELBRAND

IM BARRIQUE 4 cl 12.00

Der Berner Rosenapfel ist eine Sorte des Kulturapfels *Malus domestica*. Es handelt sich um einen Winterapfel. Sehr speziell in der Frucht, angenehmer Abgang.

VIEILLE APRICOT IM BARRIQUE 4 cl 15.00

Die Aprikosen stammen aus Saxon VS und werden in Gunzwil eingemaischt für die Gärung. Das Brennen der Aprikosen in Gunzwil folgt ca. zwei Monate später. Das Destillat wird anschliessend für mehrere Monate in Barriquefässern gelagert und ausgebaut. Hat eine feine Fruchtnote, zeigt sich dabei rund und harmonisch, fliesst gefällig den Gaumen hinunter.

HIMBEERENBRAND 4 cl 19.50

Auftakt mit schöner Aromausprägung. Intensiv in der Frucht. Sehr fein, elegant und langanhaltend im Abgang.



SÜSSSPEISEN

BÜNDNER NUSSTORTE		15.00
auf Birnencarpaccio und Röteliglace		
KRACHMANDEL-PARFAIT		15.00
mit hausgemachtem Magenbrot und Zwetschgensauce		
APFELKÜCHLEIN		14.50
mit Vanillesauce		
VERMICELLES	11.50	14.50
mit Vanille-Glace, Meringue, Rahm und Pipette mit Lauerzer-Kirsch (Urs Hecht)		
BAULÜÜT-EISKAFFEE	10.00	14.00

GLACE

HAUSGEMACHT

• Vanille		
• Caramel-Fleur de Sel		
• weisse Schokolade		
• Caotina		
• Röteli		
• Cookie	pro Kugel	5.50
mit Rahm		+1.50

SORBET

HAUSGEMACHT

• Passionsfrucht-Mango		
• grüner Apfel		
• Americano-Trauben	pro Kugel	5.50
mit Vodka		+3.00

Bitte beachten Sie, dass wir bei einem Dessert, das geteilt werden möchte
CHF 5.00 zusätzlich verrechnen.

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.



HIER SCHMECKT DAS LEBEN



29. bis 31.10.2026 **MOULES ET FRITES**

Geniesse das beliebte Brasserie-Gericht aus Nordfrankreich und Belgien: Miesmuscheln in Weisswein mit Kräutern und knusprigen Pommes frites.



27. und 28.11.2026 **WINE & DINE – Trüffelevent**

Lass dich vom Zauber des Piemonts verühren und geniesse ein exquisites 5-Gänge-Menü mit edlen Trüffeln und passenden Weinen.



25.01. bis 06.02.2027 **EINE REISE DURCH FINNLANDS KÜCHE –** **MAKUMATKA SUOMEEN**

Begib dich auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch Finnland und lass dich von den authentischen Spezialitäten des Nordens verzaubern.



05.04. bis 01.05.2027 **HAMBURGER FESTIVAL**

Kreative Burgerspezialitäten vom Grill mit Fleisch, Fisch oder Vegi, frisch zubereitet und voller Geschmack.

2nd Friday

Jeweils am zweiten Freitag im Monat sorgt ab 21 Uhr ein spezieller Music-Act für ungezwungene Unterhaltung in lockerer Atmosphäre. Jedes Mal einzigartig und kostenlos. Geniesse davor ein feines Abendessen im BAULÜÜT.

13.11.26 Cathryn Lehmann & Michael Dolmetsch
12.03.27 Joe Beaujolais Band

