

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.

HIMBEERENBRAND 4 cl 19.50

Auftakt mit schöner Aromausprägung. Intensiv in der Frucht.

Sehr fein, elegant und langanhaltend im Abgang.



SÜSSSPEISEN

CHARLOTTE «ROYALE» und Erdbeer-Rhabarberkompott	15.50
PINA-COLADA-PARFAIT aufgrillierter-Ananas	15.00
SCHOKOLADEN-CHEESECAKE und Passionsfrucht-Mango-Sorbet	14.50
SAUERRAHM-SOFT-EIS auf Erdbeersalat mit Meringue	14.50
BAULÜÜT-EISKAFFEE	9.00 13.00

GLACE

HAUSGEMACHT

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

SORBET

HAUSGEMACHT

• Passionsfrucht-Mango		
• Erdbeere		
• Guave	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.



EVENTS 2025/2026



18.04.26

WINE & DINE DOLCE VITA

La Dolce Vita auf dem Teller und im Glas.
Erlebe italienischen Genuss mit 5 Gängen und ausgewählten Weinen – voller Lebensfreude.



15.06.-16.07.26

TATAR FESTIVAL

Sommerlicher Tatargenuss: Klassisch oder extravagant, mit Fleisch, Fisch oder Gemüse.
Ganz nach deinem Geschmack.



17.07.26

BBQ-SOMMERBUFFET

Eine bunte Auswahl an Grillspezialitäten und sommerlichen Köstlichkeiten – frisch vom Grill und überraschend abwechslungsreich.

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.

17.04.26 Fredy Pi. & Joli

22.05.26 Estella Benedetti & Michael Giger

12.06.26 Brüder Fërns

