

DESSERT



BAULÜÜT.
Grill und mehr · Bar · Lounge

PASSENDE SÜSSWEINE

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

Château Lafaurie-Peyraguey, Bommes 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 Kirschholz, ist eine besondere Kunst. Expressiver, ausgewogener Fruchtkomplex, unterlegt mit eleganten Würznoten.

Schöne Fruchtsüsse und harmonische Struktur im Gaumen.

BERNER ROSENAPFELBRÄND

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.

HIMBEERENBRÄND 4 cl 19.50

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



SÜSSSPEISEN

CRÉPESUZETTE "BAULUUT" 15.50
mit Orangensauce und Vanilleglace

HASELNUSS-PARFAIT 15.00
mit Schokoladen-Brownie und grillierten Apfelschnitzen

TONKABOHNNEN-PANNA COTTA 14.50
mit Mangokompott und Sponge Cake

SCHOKOLADENPAVÉ 14.50
auf Sablé und karamellisierten Kumquats

BAULUUT-EISKAFFEE 9.00 13.00

GLACE

HAUSGEMACHT

Vanille, Caramel-Fleur de Sel, weisse Schokolade,
Ovo-Rocks, weisse Kaffee-Baileys, Erdnussbutter
pro Kugel 5.50
mit Rahm + 1.50

SORBET

HAUSGEMACHT

Passionsfrucht-Mango, Blutorange, Granatapfel
pro Kugel 5.50
mit Vodka + 3.00

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

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.



EVENTS 2025/2026



26.01.-07.02.26 MAKUMATKA SUOMEEN – EINE REISE DURCH FINNLANDS KÜCHE

Begib dich auf eine Geschmacksexpedition durch Finnlands Küche und lass dich von der Magie des Nordens verzaubern.



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. Kostenlos. Geniesse davor ein feines Abendessen im BAULUUT.



- 12.12.25 Joe Beaujolais
- 13.02.26 TaDa-FlexiMusic
- 13.03.26 Anna Mae & Knopf
- 17.04.26 Fredy Pi. & Joli
- 22.05.26 Estella Benedetti & Michael Giger
- 12.06.26 Brüder Férns

