

DESSERT



BAULÜÜT.

Grill und mehr · Bar · Lounge

PASSENDE SÜSSWEINE

MITIS AMIGNE DU VALAIS AOC

Surmaturée (süss)

Jean-René Germanier, Vétroz 37.5 cl 56.00

Dieser likörartige Amigne liegt altgolden im Glas und betört mit einem Bouquet von Quittengelée, Honig, einem Hauch von Vanille und dazu Orangennoten, die an Cointreau erinnern. Sehr ausdrucksvoll am Gaumen, lebhaft Säure mit einer leichten Bitternote. Caramelnoten im Abgang runden ein ungewöhnlich lang anhaltendes aromatisches Erlebnis ab. 100 % Amigne. 18 Monate im Barrique.

PAOLO SARACCO

Castiglione Tinella 37.5 cl 21.00

Moscato d'Asti DOCG, Piemonte 1 dl 7.00

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 10.00

Den Kirschenbrand in Barriquefässern auszubauen, noch dazu in Kirschenholz, ist eine besondere Kunst, denn allzu schnell wird die feine Frucht von Holznoten überdeckt. Nicht so beim Kirsch Teresa. Expressiver, ausgewogener Fruchtkomplex, unterlegt mit eleganten Würznoten. Schöne Fruchtsüsse und harmonische Struktur im Gaumen.

BERNER ROSENAPFELBRAND IM BARRIQUE

4 cl 11.00

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 13.00

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 18.50

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



SÜSSSPEISEN

APFEL-CRUMBLE	14.50
mit Rahm-Kirschglace mit Meringue	
ZWETSCHGEN-TRILOGIE	14.00
im Backteig, Creme und Sorbet	
NOUGAT-PARFAIT "MONTELMAR"	14.00
im weissen Schokoladenmatel mit Portweinfeige und Cantuccini	
VERMICELLES	14.50
mit Vanille-Glace, Meringue, Rahm und Pipette mit Lauerzer-Kirsch (Urs Hecht)	
BAULÜÜT-EISKAFFEE	9.00 13.00

GLACE

HAUSGEMACHT

Vanille, Caramel-Fleur de Sel, weisse Schokolade, Rahm-Kirschglace mit Meringue, Stracciatella,

Ovo-Rocks	pro Kugel	5.50
mit Rahm		+ 1.50

SORBET

HAUSGEMACHT

Passionsfrucht-Mango, Zwetschgen

Americano-Trauben	pro Kugel	5.50
mit Vodka		+ 2.50

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

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.



EVENTS 2024



MOULES & FRITES

25. + 26. Oktober 2024: Entdecke das beliebte Brasserie-Gericht aus Nordfrankreich und Belgien.



WINE & DINE

«TRÜFFELEVENT»

29. – 30. November 2024: Geniesse ein exquisites 5 -Gang-Menü, das die Vielfalt der edelsten Trüffelsorten zelebriert.

2ND FRIDAY



Jeweils am zweiten Freitag im Monat sorgt ab 21 Uhr ein spezieller Music-Act für ungezwungene Unterhaltung in intimster Atmosphäre. Kostenlos.

11.10. Daniel Kandlbauer
06.12. Hitsville

