

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. Karamelnote 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 Frucht komplex, 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

RHABARBER-BAISER-KUCHEN und weisse Schokoladenglace	14.50
ERDBEER-CRÊPE und Daimglace	13.50
PISTAZIEN-PARFAIT mit Exotic-Aspic und grillierter Ananas	14.00
EIERLIKÖR-PANNA COTTA auf Erdbeersauce und hausgemachtem Ragusa	14.00
BAULÜÜT-EISKAFFEE	9.00 13.00

GLACE

HAUSGEMACHT

Vanille, Caramel-Fleur de Sel, weisse Schokolade,
Ovo-Rocks, Daim, Banane mit Maltesers

	pro Kugel	4.50
mit Rahm		+ 1.50

SORBET

HAUSGEMACHT

Passionsfrucht-Mango, Erdbeer

Granatapfel	pro Kugel	4.50
mit Vodka		+ 2.50

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.



EVENTS 2024



WINE & DINE «SÜDTIROL»

3. Mai 2024: Geniessen Sie die Weine von dem Weingut Baron Longo mit einem feinen 5- Gänge-Menü.



TATAR Festival

17. Juni – 11. Juli 2024: Klassisch oder extravagant? Frisch zubereitet und in verschiedenen Variationen.



GROSSES BBQ- SOMMERBUFFET

12. Juli 2024: Abwechslungsreiche Leckereien und Klassiker der Grill- und Sommerküche.

2ND FRIDAY



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

12.04. Larissa Baumann

10.05. Estella Benedetti

14.06. Jim Bows & The Flycatchers

