

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 Fruchtcomplex, 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

BROMBEER-CRUMBLE und Caotinaglace		14.50
YUZU-MOUSSE und Churros mit Zimtzucker		14.50
HIMBEER-TIRAMISU mit Pfirsichsorbet		14.00
TARTUFFO DI PIZZO und Mangosalat im Honighyppen-Körbchen		15.00
BAULÜÜT-EISKAFFEE	10.00	14.00

GLACE

HAUSGEMACHT

- Vanille
- Caramel-Fleur de Sel
- weisse Schokolade
- Caotina
- Bananen-Maltesers
- Pistazien

mit Rahm	pro Kugel	5.50
		+1.50

SORBET

HAUSGEMACHT

- Passionsfrucht-Mango
- Himbeer
- Pfirsich

mit Vodka	pro Kugel	5.50
		+3.00

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



EVENTS 2025/2026



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.

