

Affogato – Eine Kugel Vanilleglace mit Espresso im Glas	8.50
Hausgemachtes Karamellköpfli mit Rahm	9.50
Kleines Tiramisu mit marinierten Erdbeeren	14.00
Coupe Romanoff	
Frische Erdbeeren mit Vanilleglace, Rahm und Bretzeli	13.50
Kleines Panna Cotta mit Waldbeerenkompott und Streusel	10.00
Stracciatella-Mousse mit Rhabarberkompott	12.00
Beeren-Pavlova mit halbgeschlagenem Rahm und Pistazien	14.00
Passionsfrucht-Cheesecake mit Schokoladen-Crunch	13.50
Hausgemachter Eiskaffee mit Schlagrahm und Bretzeli garniert	12.00
	1/2 Portion 9.50
<i>Auf Wunsch mit einem Schuss Baileys (Aufpreis CHF 3.00)</i>	



Ein Stück
Aargauer Schafs-Halbhartkäse
von der Käserei Berglinde in Buttwil
mit Schwarzkirschen-Konfitüre
Portion CHF 15.00

Zum Käse empfehlen wir ein Glas
Ramos Pinto Tawny Porto 20 Years

In der Farbe rubinrot mit einem orangen Reflex, was charakteristisch für seinen Reifegrad ist. Sein Bouquet ist samtig und delikates. Die Eleganz der ersten Empfindung wird verlängert durch Aromen von reifen und gedörrten Früchten. Dieser Wein ist ausgewogen, frisch und cremig und erinnert an Grapefruit und Aprikose, gepaart mit Aromen von Mandeln, Nuss und Kakao sowie einer leichten Vanille-Note. Im Gaumen ist der Port harmonisch, frisch und samtig.

0.5 dl

10.00

















Zum Dessert empfehlen wir ein kühles Glas Süsswein

Gewürztraminer Grand Cru Vorbourg, Vendanges Tardives, 2017
100% Gewürztraminer

Die Nase ist frisch und würzig mit Noten von Litschi, weissen Blüten und weissen Pfirsichen. Am Gaumen ist er reichhaltig, rund mit grosser Süsse und einem lebendigen und langen Abgang.

0.5 dl

8.00

Traubenbrand	Wehrli Küttigen		2 cl	5.00
Edelbrand aus dem Fass	Wehrli Küttigen		2 cl	7.00
Grappa Villa Prato aus dem Fass	Berta		2 cl	10.00
Grappa di Moscato aus dem Fass	Sibona		2 cl	10.00
Kirsch, Roter Williams	Humbel		2 cl	11.00
Zwetschgen, Kirsch, Williams	Distillerie Willisau		2 cl	4.50
Vieille Prune aus dem Fass	Morin		2cl	7.50
Vieille Poire aus dem Fass	Fassbind		2 cl	6.50
Vieille Abricot aus dem Fass	Mathier		2 cl	10.00
Cognac VSOP aus dem Fass	Davidoff		2 cl	16.00
Baileys	Baileys		4 cl	8.00
Appenzeller Alpenbitter	Appenzeller AG		4 cl	7.00
Limoncello			4 cl	8.00
Oban 14 Single Malt aus dem Fass	Oban Argyll		4 cl	14.00