

Tiramisù in der Cappuccino-Tasse		12.00
Hausgemachtes Karamellköpflì mit Rahm		9.50
Beeren-Pavlova mit Beeren, halbgeschlagenem Rahm und Pistazien		14.00
Coupe Nesselrode mit Meringues, Vanilleglace und Rahm		13.00
Vermicelles mit Meringues und Rahm		10.00
	½ Portion	7.00
Kleines Panna Cotta mit Rhabarberkompott und Streusel		10.00
Hausgemachter Eiskaffee mit Schlagrahm		12.50
und Bretzeli garniert	½ Portion	9.50
- Auf Wunsch mit einem Schuss Baileys oder Amaretto separat		3.00



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

½ dl

10.-



Zum Dessert empfehlen wir ein kühles Glas Süsswein
























Wehrli's Symphonie AOC Aargau
100% Pinot Noir

Vinifikation: Pinot noir-Trauben werden geerntet und ganz in Fruchtegitter gelegt. Die Kistchen werden während drei Tagen gefroren. Eine dreitägige Ganztraubenpressung wird durchgeführt. Danach folgt die Gewinnung des hochkonzentrierten Fruchtsaftes durch langsames Auftauen (unterschiedliche Gefrierpunkte von Fruchtzucker und Wasser). Alkoholische Gärung und biologischer Säureabbau (BSA) sind die nächsten Schritte. In Stahltanks wird er schlussendlich ausgebaut.

Sensorik: Waldhonignoten, Quitten und Dörraprikosen beflügeln die Nase. Eine fruchtige Süsse drängt sich auf der Zunge in den Vordergrund. Dank der Säure werden die Aromen im Gaumen verteilt und verstärkt. Die Eleganz der Aromen und dem Süsse-Säure-Spiel machen den Abgang zu einem breiten und grossen Erlebnis.

½ dl

8.00

Traubenbrand	Wehrli Küttigen			2 cl	42%	5.00
Edelbrand	Wehrli Küttigen			2 cl	42%	7.00
Grappa Villa Prato	Berta			2 cl	42%	10.00
Grappa di Moscato	Sibona			2 cl	42%	10.00
Kirsch, Roter Williams	Humbel			2 cl	43%	11.00
Zwetschgen, Kirsch, Williams	Distillerie Willisau			2 cl	38%	4.50
Vieille Prune	Morin			2 cl	41%	7.50
Vieille Poire	Fassbind			2 cl	40%	6.50
Vieille Abricot	Mathier			2 cl	40%	10.00
Cognac VSOP	Davidoff			2 cl	40%	16.00
Baileys	Baileys			4 cl	17%	8.00
Appenzeller Alpenbitter	Appenzeller AG			4 cl	29%	7.00
Limoncello				4 cl	28%	8.00
Oban 14 Single Malt	Oban Argyll			4 cl	43%	14.00