

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 Kirschenkompott und Streusel	10.00
Zwetschgen-Terrine mit Krokant-Boden und weisser Schokolade	13.00
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 delikat. 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
 Edelbrand aus dem Fass
 Grappa Villa Prato aus dem Fass
 Grappa di Moscato aus dem Fass
 Kirsch, Williams
 Zwetschgen, Kirsch, Williams
 Vieille Prune aus dem Fass
 Vieille Poire aus dem Fass
 Vieille Abricot aus dem Fass
 Cognac VSOP aus dem Fass
 Baileys
 Appenzeller Alpenbitter
 Limoncello
 Oban 14 Single Malt aus dem Fass

Wehrli Küttigen		2 cl 5.00
Wehrli Küttigen		2 cl 7.00
Berta		2 cl 10.00
Sibona		2 cl 10.00
Humbel		2 cl 11.00
Distillerie Willisau		2 cl 4.50
Morin		2cl 7.50
Fassbind		2 cl 6.50
Mathier		2 cl 10.00
Remy Martin		2 cl 16.00
Baileys		4 cl 8.00
Appenzeller AG		4 cl 7.00
		4 cl 8.00
Oban Argyl		4 cl 14.00