

Affogato – Eine Kugel Vanille-Glacé mit Espresso in einer Tasse	7.50
Tiramisu in der Cappuccino-Tasse	12.00
Hausgemachtes Karamellköpflli mit Rahm	9.50
Mousse von Pistazie und Joghurt mit karamellisierten Pistazien	13.00
Coupe Nesselrode mit Meringues, Vanilleglace und Rahm	13.00
Vermicelles mit Meringues und Rahm	10.00
½ Portion	7.00
Kleines Rosmarin Panna Cotta mit Apfelkompott und karamellisierten Nüssen	10.00
Hausgemachter Eiskaffee mit Schlagrahm und Bretzeli garniert	12.00
	½ Portion 9.50
<i>Auf Wunsch mit einem Schuss Baileys oder Amaretto,</i>	<i>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
Wehri'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.

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