

Coupe Fricktal		
Marinierte Kirschen mit Vanilleglace, Rahm und Schwarzwalderspähne		12.50
Tiramisu in der Cappuccino-Tasse		12.00
Hausgemachtes Karamellköpflerli mit Rahm		9.00
Beeren-Pavlova mit halbgeschlagenem Rahm und Pistazien		13.00
Kleines Panna Cotta mit Waldbeerenkompott und Streusel		9.80
Hausgemachter Eiskaffee mit Schlagrahm		12.50
und Hüppe garniert	½ Portion	9.50
- Auf Wunsch mit einem Schuss Baileys oder Amaretto separat		3.00

Ein Stück Bergbüffelkäse Lindenberg von der Käserei Beier aus Buttwil im Freiamt mit Feigensenf, Brot und Butter

Portion Fr. 15.00



Zum Käse empfehlen wir ein Glas

Quinta de Ventozelo LBV (Portwein), José Manuel Sousa Soares

Elegante Düfte wie Weichselkirsche, Schokolade, Nelke steigen in die Nase.

Das eingebundene Holz wirkt im Abgang schokoladig, nussig und leicht nach geröstetem Kaffee.

½ dl

9.00



Zum Dessert empfehlen wir ein kühles Glas Süsswein

Erdener Treppchen Riesling Auslese ** 2017






















Weingut Joh. Jos. Christoffel-Erben, Mosel, Deutschland
100% Riesling

Bei diesem Wein zeigt sich feine und zarte Botrytis-Aromatik. In der mineralisch frischen Nase betört das Fruchtextrakt mit seinem Schmelz die Sinne.

Im Gaumen kommt die Säure zum Vorschein und bringt Frische und Verspieltheit mit sich. Leichter kann man eine derartige Intensität nicht überbringen. Was sich im Antrunk als Kraftprotz zeigt, wird zum Filigrantänzer mit Ausdauer.

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
Grappa Tignanello	Antinori			2 cl	42%	12.00
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