

Tiramisu in der Cappuccino-Tasse		12.00
Hausgemachtes Karamellköpflerli mit Rahm		9.00
Coupe Nesselrode mit Meringues, Vanilleglace und Rahm		12.80
Vermicelles mit Meringues und Rahm		9.80
	½ Portion	6.80
Schoggimousse mit Portweifeigen		12.50
Kleines Rosmarin Panna Cotta mit Apfelkompott und Streusel		9.80
Hausgemachter Eiskaffee mit Schlagrahm		12.50
und Brätzeli 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

DOW's Late bottled vintage port 2015

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

Château Suduiraut Sauternes 2006
























90% Semillon, 10% Sauvignon Blanc

Die Farbe von Suduiraut ist golden mit einem Hauch Lindenblüten. In der Nase mit herrlichem Bouquet, es dominieren Mango und Eisenkraut.

Am Gaumen ist der Wein vollmundig und rund, zeigt ordentlich Körper, eine weiche Textur und viel Druck. Im Abgang komplex mit Aromen von Ananas, Mandarinen, Sternfrucht, Milch-Toffee und weissem Pfeffer.

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