



DESSERTS

⊗	Crème brûlée Sauerrahm Rohrzuckerkruste Pistazien-Glacé		CHF	12.00
	—			
	Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Vanilleglacé Rahm		CHF	14.00
	—			
	Sauerrahm-Minzenmousse		CHF	14.00
	Kirschen-Lavendelsorbet marinierte Eicher Kirschen			
	—			
	Eicher Kirschen-Gratin		CHF	12.00
	Joghurtglacé Rahm			
	—			
	„KEIN DESSERT“		CHF	5.00
	Kleine süsse Überraschung für den Gluscht			
	—			
	„Dame blanche“		CHF	8.00
	1 Kugel Vanilleglacé Schoggisauce Mandelsplitter Rahm			
	—			
	Hausgemachtes Himbeertörtli		CHF	6.00
	—			
⊗	Eicher Buure-Meringues		CHF	13.00
	Vanille/Erdbeer-Glacé Rahm	Mini	CHF	10.50
	nur Rahm		CHF	8.00
	—			
	Eiskaffee gerührt SONNE Brand		CHF	13.00
	Kirschbrand von Eicher Kirschen, Eigenmarke	Mini	CHF	10.50
	—			
⊗	✓ Le Colonel		CHF	11.50
	Zitronensorbet Wodka			
	—			



GLACÉAROMEN

pro Kugel CHF 4.00

Vanille

Pistache

Schokolade

Caramel

Haselnuss

Joghurt

Erdbeeren

Zitronensorbet

Mokka

Aprikosensorbet

Stracciatella

Rahmzuschlag

CHF 1.60

Kleiner Käseteller

CHF 18.00

Birnenwegge | Früchte | Nüsse



DESTILLATE

FRUCHTDESTILLATE

			% Vol	CHF/2cl
CH	Luzerner Williamsbrand, Urs Hecht	Williamsbirnen	40	7.50
CH	Kirsch SONNE BRAND, Eigenmarke, Urs Hecht	Eicher Kirschen	40	8.50
CH	Vieille Williams im Barrique, Urs Hecht	Williamsbirnen	40	9.50
CH	Vieille Prune im Barrique, Urs Hecht	Pflaumen	40	10.50
CH	Kirsch Theresa im Barrique, Urs Hecht	Kirschen	40	11.50
CH	Vieille Apricotine, Urs Hecht	Walliser Aprikosen	40	14.50
CH	Berner Rosenapfelbrand im Barrique, Urs Hecht	Berner Rosen Äpfel	40	11.50
F	Calvados, Morin Père & Fils	Calvados Äpfel	40	8.00
F	Calvados, Château du Breuil, 15 Ans d'Age	Calvados Äpfel	40	10.50
CH	Pflaumenbrand, Urs Hecht, Barrique, 2016 Naturbelassen, im Holzfass gereift, über 5 Jahre im Naturkeller	Pflaumen	42	18.00
CH	Apfelbrand, Urs Hecht, Barrique, 2016 Naturbelassen, im Holzfass gereift, über 5 Jahre im Naturkeller	Äpfel	42	18.00
CH	Traubenbrand, Urs Hecht, Barrique, 2016 Naturbelassen, im Holzfass gereift, über 5 Jahre im Naturkeller	Merlot Trauben	42	18.00
CH	Williamsbrand, Urs Hecht, Barrique, 2016 Naturbelassen, im Holzfass gereift, über 5 Jahre im Naturkeller	Walliser Birnen	42	18.00

WEINBRAND

F	Hennessy Fine de Cognac	Trauben	40	9.00
F	Rémy Martin, Fine Champagne Cognac, VSOP	Trauben	40	9.50
F	Grand Marnier, Triple Orange	Trauben	40	9.50
ESP	Carlos Primeros Solera Gran Reserva	Trauben	38	8.00
ESP	Cardenal Mendoza, Brandy de Jerez	Trauben	40	9.50





DESTILLATE

GRAPPA/MARC

CH	Grappa Coretto, Urs Hecht	Trauben	40	5.50
CH	Grappa Ticino Merlot im Barrique, Urs Hecht	Merlot	40	10.50
CH	Marc Riesling x Sylvaner, Urs Hecht	Riesling x Sylvaner	40	9.50
I	Grappa Berta Elisi, Barrique	Trauben	43	13.50
I	Grappa Moscato, Nonino	Moscato	41	9.50
I	Grappa Prosecco, Barrique, Nonino	Prosecco	41	9.50
I	Grappa Amarone, Barrique, Berta	Corvina, Rondinella	40	13.50
I	Grappa Lo Chardonnay, Barrique, Nonino	Chardonnay	41	9.50
I	Grappa Angelo, Berta	Nebbiolo	40	13.00
I	Grappa di Brunello, Banfi	Sangiovese	45	10.50
I	Grappa LUCE della Vite, Jacopo Poli	Merlot, Sangiovese	40	16.00

RUM

GUA	Zacappa 23, Gran Reserva, 6-23 y.	frischer Zuckerrohrsirup	40	15.00
-----	-----------------------------------	--------------------------	----	-------

WHISKY

CH	Säntis Malt, Appenzeller Single Malt	Malz	40	15.00
ESC	Glenkinchie 12 years, Single Malt	Malz	43	15.00
ESC	Oban 14 years, Single Malt	Malz	43	15.00
ESC	Lagavulin 16 years, Single Malt	Malz	43	17.00
ESC	The Glenrothes 15 years, Single Malt	Malz	43	19.00
ESC	Cragganmore 12 years, Single Malt	Malz	40	15.00
IRL	Bushmills 10 years, Single Malt	Malz	40	14.00

GIN

ESC	Hendrick's	Wachholder, Koriander, Iriswurzel,	41.4	12.00
ENG	Bombay Sapphire	10 Kräuter und Gewürze	40	11.00