

Les spécialités du pâtissier

Sabayon au marsala 18.50
Warm geschlagene Schaumcrème mit
Marsala parfümiert und einer Kugel Vanilleglace

Tarte fine aux pommes et la glace vanille 19.50
Hauchdünner Apfelkuchen, à la minute zubereitet,
mit Vanilleglace

Mirabelles à l'eau-de-vie 17.00
Jähriger Mirabellentopf in Edeldestilaten eingelegt
mit Vanilleglace und Schlagrahm

Sie mögen lieber etwas Flüssiges?
Dann ist unser After Dinner Drink ein Muss!

Moonshine Sour 16.50
Ein Drink mit O'Donnell Moonshine
«Pralle Kirsche»Likör 20°
Fruchtige Kirsche mit einem Hauch Vanille gibt diesem
Moonshine Likör seine Süsse.
Mit Orangen- und Zitronensaft und Eiweiss zu einem
herrlichen Sour gemixt.

Les desserts traditionnels

Assiette de fromages

Auswahl von Hart- und Weichkäsen
pro Stück

5.00

Sorbet citron et vodka /

15.50

Sorbet Vieille Prune /

Mini 13.50

Sorbet Prosecco

Limonen-Limetten-Sorbet mit Wodka

oder

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

oder

Passionsfruchtsorbet mit Prosecco

oder

Sauerrahmglace mit O'Donnell «Pralle Kirsche»

Fruchtige Kirsche mit einem Hauch Vanille

Café glace « Maison»

15.50

Traditionell zubereitetes Kaffee-Glace
mit Kirsch und Espresso

Mini 13.50

Dame blanche

15.50

Vanilleglace mit Schokoladensauce und
Schlagrahm

Mini 13.50

Nos glaces

Vom Hof Schintbühl im Ebnet in Entlebuch

Vanille,
Mocca, Schoggi,
Pistazie, Caramel, Haselnuss,
Zwetschgen, Zitronen,

Kugel 5.50

Hausgemacht

Sauerrahm-Joghurt,
Mango, Passionsfrucht,

Alle unsere Preise verstehen sich
in Schweizer Franken inklusiv 8.1% MwSt.