

# Les spécialités du pâtissier

**Crêpes suzette** 18.50

Kleine Pfannkuchen flambiert mit Grand Marnier, frisch gepresstem Orangensaft und Vanilleglacé (In der Küche zubereitet!)

---

**Sabayon au marsala** 18.50

Warm geschlagene Schaumcrème mit Marsala parfümiert und einer Kugel Vanilleglace

---

**Crème brûlée** 12.50

Gebrannte Crème «Crème Catalane» mit Aroma von der Tonka Bohne

---

**Gâteau au chocolat moelleux** 18.50

Ofenfrischer Schokoladenkuchen aus Felchlin-Schokolade mit zartschmelzendem Kern und Sauerrahmglace

---

**Tarte fine aux pommes et la glace vanille** 18.00

Hauchdünner Apfelkuchen, à la minute zubereitet, mit Vanilleglace

---

**Mille feuille aux baies** 16.00

Tartelette mit Mascarpone-mousse, frischen Beeren und Rhabarber-Erdbeer-Sorbet

# Les desserts traditionnels

## **Assiette de fromages** 18.00

Auswahl von einheimischem und  
französischem Hart- und Weichkäse

---

## **Sorbet citron et vodka /**

## **Sorbet Vieille Prune /**

## **Sorbet Prosecco**

14.50

Limonen-Limetten-Sorbet mit Wodka

Mini 12.50

## **oder**

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

## **oder**

Passionsfruchtsorbet mit Prosecco

---

## **Café glace «Maison»**

14.50

Traditionell zubereitetes Kaffee-Glace  
mit Kirsch und Espresso

Mini 12.50

---

## **Dame blanche**

14.50

Vanilleglace mit Schokoladensauce und  
Schlagrahm

Mini 12.50

---

# Nos glaces

Vanille, Zimt, Kaffee, Schokolade,  
Zitronen, Zwetschgen, Passionsfrucht,  
Guave, Rhabarber-Erdbeer

Kugel 4.50

# Edeldestillate

## **Von Hecht, Gunzwil**

Kirschbrand Lauerzer sortenrein 40°	2 cl	14.00
Berner Rosen Apfelbrand im Barrique 40°	2 cl	14.00
Vieille Williams, Prune, Pomme im Barrique 40°	2 cl	14.00
Wald Holunderbrand 40°	2 cl	22.50
Williamsbrand klar 42°	2 cl	16.00
Williamsbrand dunkel 42°	2 cl	16.00
Apfelbrand dunkel 42°	2 cl	16.00
Traubenbrand dunkel 42°	2 cl	16.00
Kirschbrand klar 42°	2 cl	16.00

## **Von Bisang, Dagmersellen**

Gravensteiner 40°	2 cl	9.50
-------------------	------	------

## **Von Etter, Zug**

Original Etter Vielle Kirsch 42°	2 cl	17.00
----------------------------------	------	-------

## **Von Rochelt, Tirol**

Rote Williamsbirne 50°, 2010	2 cl	26.00
Wachauer Marille 50°, 2010	2 cl	26.00

## **Von Morand**

Williamine 43°	2 cl	12.00
Mirabelle 40°	2 cl	12.00
Abricotine 43°	2 cl	16.00
Coing 43°	2 cl	12.00

## **Von Studer, Escholzmatt**

Williamson – Barrique 41°,	2 cl	20.50
Plumbell – Studer Prune Barrique 41°		
Studer Framboise sauvage Himbeergeist 43°	2 cl	17.00

## **Von Marc Kreydenweiss, Alsace**

Marc de Gewurztraminer 45°	2 cl	12.50
Mirabelle 45°	2 cl	14.50
Vieille Prune de Bourgogne 40°	2 cl	13.50
Calvados Boulard 40°	2 cl	10.00
Calvados Château du Breuil 15 Ans d'Age 41°	2 cl	16.50

---

# Cognac & Armagnac & Branntweine

Martell Cordon Bleu 40°	2 cl	22.50
Rémy Martin X.O. «1 <sup>er</sup> Cru» 40°	2 cl	22.50
Rémy Martin VSOP 40°	2 cl	14.00
Hennessy X.O. 40°	2 cl	22.50
Grand Armagnac VSOP 40°	2 cl	16.50

# Grappa

## **Von Adank, Fläsch**

Grap°° Pinot Noir 41°	2 cl	12.50
Grap°° Riesling x Sylvaner 41°	2 cl	12.50

## **Von Marugg, Bovel, Fläsch**

Marc 42°	2 cl	12.50
----------	------	-------

## **Von Obrecht, Jenins**

Edelbrand aus Riesling x Sylvaner	2 cl	12.50
Grappa Riserva «EVO FUMO», Enoglam, Lombardei, 42°	2 cl	18.50
Grappa Sito Moresco, Angelo Gaja, 42°	2 cl	16.50
Grappa Magari, Angelo Gaja, 45°	2 cl	14.00
Grappa Berta «Villa Prato» 41°	2 cl	14.50
Grappa Berta, Tresolitre, Nebbiolo, 45°	2 cl	18.50
Grappa Berta, Roccanivo, Barbera 45°	2 cl	18.50
Grappa Berta, Bric Del Gaian, Moscato 45°	2 cl	18.50
Grappa Tignanello Marchesi Antinori 41°	2 cl	16.50
Grappa di Saffredi, Fattoria Le Pupille 40°	2 cl	15.00
Le Doux, Luzerner Marc, 39.5°	2 cl	12.50
Vielle Marc 40.5°, Toni Ottiger	2 cl	15.00
Marc Klar, Siebe Dupf 40.5°	2 cl	10.50
Night Marc, Siebe Dupf 46°	2 cl	12.50
Grappa di Brunello 43°	2 cl	10.00
Grappa Bosco Nestore, Basilikata 42°	2 cl	11.00

## **Aus dem Piemont – Grappa Sibona**

Moscato, Dolcetto, Barbera 42°	2 cl	12.00
--------------------------------	------	-------

---

# Malt Whisky

Glenfiddich Single Malt, 12-jährig 40°	4 cl	16.50
Glenkinchie Malt 10-jährig 40°	4 cl	18.50
Oban Malt 14-jährig 43°	4 cl	18.50
Cragganmore 12-jährig 40°	4 cl	18.50
Dalwhinnie 15-jährig 43°	4 cl	18.50
7 Seals Single Malt 46°	4 cl	14.00
Johnnie Walker Black Label 12-jährig 40°	4 cl	14.50
Jack Daniel's 40°	4 cl	14.50

## **Canadian Whisky**

Canadian club 40°	4 cl	14.50
-------------------	------	-------

---

# Fée Verte

Absinthe «Kübler», Neuchâtel 53°	4 cl	10.50
----------------------------------	------	-------