

GLACE NACH WAHL

| | | |
|---|--------------|------|
| Vanille-, Mocca-, Chocolat-, Caramel-, Eiercognac-, Walnuss-, Erdbeer-Rahmglace, Zwetschgen-, Mango-Passionsfrucht-, Zitronensorbet, | pro Kugel | 3.50 |
| | Rahmzuschlag | 1.50 |

BEKANNT & BELIEBT

| | |
|---|-------|
| Meringues mit Rahm | 9.50 |
| mit Vanille- und Erdbeerglace, dazu Rahm | 12.- |
| Bananensplit | 12.50 |
| Coupe Dänemark | 12.- |
| Kleine Portion | 9.50 |
| Coupe Himbeer | 12.- |
| Kleine Portion | 9.50 |
| Coupe Rustico | 12.- |
| Schokoladen-, Walnuss- und Caramel- Rahmglace mit Rahm | |
| Kleine Portion | 9.50 |
| Coupe Alpina | 12.- |
| Eiercognac- und Vanillerahmglace mit Eiercognac und Rahm | |
| Kleine Portion | 9.50 |
| Coupe Caramello | 12.- |
| Vanille- und Caramel-Rahmglace mit Caramelsauce und Rahm | |
| Kleine Portion | 9.50 |
| Coupe Baileys | 12.- |
| Vanille- und Mocca Glace mit Baileys | |
| Kleine Portion | 9.50 |
| Parfait Mocca flambiert | 8.- |
| Kokosnuss | 8.- |
| Viennetta | 8.50 |
| Frappés nach Wahl | 8.50 |

DER CHEF EMPFIEHLT

| | |
|--|-------|
| Caramel-Chöpfli hausgemacht mit Rahm | 8.- |
| Eiskaffee zubereitet mit Moccaglace, Kirsch und Espresso | 11.- |
| Eiskaffee mit Baileys zubereitet mit Mocca Glace, Baileys und Espresso | 10.50 |
| Mousse au Chocolat luftig und leicht | 10.50 |
| Soufflé Maison Halbgefrorenes mit Grand Marnier | 8.50 |

SORBETS

| | |
|--|------|
| Zitronensorbet mit Wodka | 12.- |
| Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune | 12.- |
| Mango-Passionsfruchtsorbet mit Aperol | 12.- |

SAISONALE DESSERTS

| | |
|---|--------------|
| Vermicelles mit Meringues Kleine Portion | 12.- 10.- |
| Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglace Kleine Portion | 13.- 11.- |
| Zwetschgen-Lisi Lauwarmer Zwetschgenkompott mit Zimtglace | 11.50 |
| Lauwarmes Schoggi-Chüechli mit Vanille-Glace und Orangen Garnitur | 13.- |

**„Ein Gläschen in Ehren
kann niemand verwehren.“**

| | | |
|---|-----|------|
| Fruchtbrände | | 2cl |
| Kirsch <i>Dober Küssnacht</i> | 45% | 5.50 |
| Zwetschgen <i>Dober Küssnacht</i> | 45% | 5.50 |
| Vieille Prune <i>Weingut Heidegg</i> | 43% | 8.- |
| Pflümüli <i>Dober Küssnacht</i> | 45% | 5.50 |
| Theilersbirne <i>Dober Küssnacht</i> | 50% | 6.- |
| Träsch <i>Dober Küssnacht</i> | 50% | 5.50 |
| Williams <i>Emanuel Renggli</i> | 40% | 7.50 |
| Vieille Poire, Williams <i>Emanuel Renggli</i> | 30% | 8.50 |
| Calvados Apfelbranntwein | 40% | 7.50 |
| Vieille Pomme <i>Weingut Heidegg</i> | 40% | 8.50 |
| Quitte <i>Weingut Heidegg</i> | 40% | 8.50 |
| Chrüter <i>Fassbind</i> | 42% | 5.50 |

| | | |
|---------------------------------------|-----|------|
| Grappa | | 2cl |
| Grabba La Veccia Schloss Heidegg | 40% | 8.50 |
| Grappa Ruta Italia | 40% | 7.50 |
| Grappa Moscato del Doge | 40% | 8.- |
| Grappa di Brunello, Alexander | 40% | 8.50 |
| Grappa Amarone Paesanella Barrique | 41% | 9.- |
| Burgunder Marc | 40% | 8.- |

**„Noch einmal anstossen
und den Moment geniessen“**

PRICKELNDES

Cüpli Prosecco di Valdobbiadene, brut 8.50

Cüpli Moscato d’Asti DOCG Paolo Sarazzo 9.-

2cl 4cl

Unser Haus-Gin

4 Forest Dry Gin 42% 12.-

100% Gin.

100% Bio.

100% Vierwaldstättersee.

Gin

Cordon 40% 8.-

Bombay 40% 8.-

Siegfried 0.0% 8.-

Cognac

Rémy Martin V.S.O.P 40% 8.-

Likör

Baileys 17% 7.50

Ramazotti 23% 7.50

Amaretto 28% 7.50

Cointreau 40% 8.-

Grand Marnier 40% 8.-

4 cl

4 Forest Beetrum 42% 10.-

Der handgemachte Edelbrand wird aus heimischen Bio-Zuckerrüben fermentiert und destilliert. Die Reifung findet in einzigartigen Luzerner Kastanienholzfässern statt. Durch die Lagerung und die geheimnisvolle Rezeptur entsteht eine rauchige Note umhüllt von Vanille und Kaffee Aromen.

Rum

| | | |
|----------|-------|------|
| Bacardi | 37.5% | 8.- |
| Don Papa | 40% | 10.- |

Wodka

| | | |
|----------|-------|-----|
| Wyborowa | 37.5% | 8.- |
|----------|-------|-----|

Whisky

| | | |
|---------------------------|-----|------|
| Glenmorangie, single malt | 40% | 12.- |
| Glenfiddich single malt | 40% | 12.- |
| Ballantine blended | 40% | 10.- |