

Mehr Sünde

Hermitage Apfeltarte 16

Hauchdünn und knusprig mit Vanille Glace (20 Minuten)

Diese Versuchung sollten Sie nicht verpassen!

Willisauer Ringli Parfait 14

mit Schokoladen-Honigsauce

Willisauer Ringli sind ringförmige bräunliche Guetzli aus Zucker, Mehl, Honig und Gewürzen. Charakteristisch für das Willisauer Ringli sind der harte Teig sowie der typische Zitronen-Honig-Geschmack. Sie dürfen per Recht nur im Luzerner Städtchen Willisau hergestellt werden.

«Chilbiteller» Variation 16

Schokoladen-Mousse, Luzerner Magenbrot, Nideltäfel

Mille Feuilles vom Basler Lächerli Mousse 14

mit Zwetschgen-Shot

Basler Lächerli ist ein traditionelles, lebkuchenartiges Gebäck, das nach dem ursprünglichen Herstellungsort, der Stadt Basel, benannt ist.



Blaubeer Muffins 14

mit erfrischender Soja-Joghurtcreme

Caramelköpfchen 11

mit geschlagenem Rahm

Vermicelles 8 | 12

mit Rigi Kirsch parfümiert
Meringues und Rahm

Coupe Nesselrode 10 | 14

Vermicelles mit Meringues
Rahm und Bourbon-Vanille Glace

Mehr Glace

Mountain Ice-Cream

Kugel $\frac{3}{-}$

Schlagrahm $\frac{2}{-}$

Likör/Destillate $\frac{4}{-}$

Mountain Ice-Cream ist die artisanale Bergmilchglace aus der Region Gstaad-Saanenland, in handwerklicher Manier hergestellt von kreativen Glacemachern. Die Zutaten sind regional, die Aromen exotisch!

Glace

Bourbon-Vanille

Erdbeer

Alpenmilch-Schokolade

Mocca Arabica

Feigen

Baumnuss

Ingwer-Honig

* Schokolade

Sorbet

* Mango

* Hagebutten

* Limone

* Orange



Vegan zubereitet

Mehr Alpsegen

Entlebucher Schwingerkäse

Rohmilchkäse Kuh, Schweiz 45 %

Der Entlebucher Schwingerkäse stammt aus dem ersten Biosphärenreservat der Schweiz. Der stärkste Käse aus dem UNESCO Biosphärenreservat Entlebuch. Die Talschaft Entlebuch darf sicherlich zur Urheimat des Schwingens gezählt werden. Der Käse enthält dank der natürlichen Gärung keine Laktose mehr und ist daher für Konsumenten mit Laktoseintoleranz geeignet.

Nonnenstolz

Rohmilchkäse Kuh, Schweiz 45 %

Der Nonnenstolz wird nach alter Tradition handwerklich gekäst. Geprägt wurde die Käsespezialität von den Klosterfrauen des einstigen Benediktinerinnenklosters des Nachbardorfes Rüegsau. Die feinwürzigen Käseköstlichkeiten aus der Gotthelf-Region basieren auf der erfolgreichen Zusammenarbeit zwischen dem Käser, den Milchproduzenten und der Dorfbevölkerung. Die Milch stammt vollumfänglich von landwirtschaftlichen Familienbetrieben aus Sumiswald und Umgebung.

Tomme Fleurette

Rohmilchkäse Kuh, Schweiz 45 %

Der Tomme Fleurette ist eine Spezialität der Käserei von Rougemont. Dieser kleine Weichkäse zeichnet sich durch eine feine weisse Schimmelrinde aus und riecht nach Wiese. Die Käserei wird von 30 Milchproduzenten beliefert, deren Vieh auf den umliegenden Natur- und Alpwiesen weidet.

Stanser Röteli

Kuhmilchkäse 45 %

Der Stanser Röteli gehört zu den besten Weichkäse der Innerschweiz. Der Stanser Röteli vom Käser Sepp Barmettler aus Stans kann sich mit dem erstklassischen Reblonchons Savoyens aus Frankreich messen.

Portion 80 g $\frac{15}{-}$ 120 g $\frac{19}{-}$

Mehr Prozent

Obstbrände von Hochstammbäumen

		2 cl
Kirsch Dettling Réserve	41 %	<u>9</u>
Kirsch Theresa Barrique, Hecht	40 %	<u>12</u>
Vieille Prune Barrique, Hecht	40 %	<u>13</u>
Vieille Poire Williams Barrique, Hecht	40 %	<u>13</u>
Berner Rosenapfel Barrique, Hecht	40 %	<u>15</u>
Kirsch Etter	41 %	<u>9</u>
Pflümli Etter	41 %	<u>9</u>
Williams Etter	42 %	<u>11</u>

Grappa & Marc

		2 cl
Grappa di Brunello, Banfi	45 %	<u>15</u>
Grappa di Nebbiolo, Gaja	43 %	<u>16</u>
Grappa di Moscato, Poli	40 %	<u>13</u>
Grappa di Chardonnay Barrique, Nonino	41 %	<u>13</u>
Grappa di Barolo, Tre Soli Tre, Berta	45 %	<u>17</u>
Grappa Elisi, Berta	43 %	<u>14</u>
Vieux Marc de Champagne	40 %	<u>11</u>
Marc / Ottinger Luzern	39 %	<u>13</u>

Cognac, Calvados & Brandy

2 cl

Rémy Martin VSOP	40 %	<u>13</u>
Hennessy XO	40 %	<u>21</u>
Calvados Château du Breuil 15 ans d'âge	41 %	<u>17</u>
Brandy Carlos I Pedro Domecq	38 %	<u>13</u>

Single Malt Whisky

4 cl

Macallan Amber	40 %	<u>17</u>
Oban 14 years	43 %	<u>17</u>
Aberfeldy 12 years	40 %	<u>16</u>
Glenkinchie 12 years	40 %	<u>17</u>

Liköre

		4 cl
Bailey's Irish Cream	17 %	<u>12</u>
Amaretto di Saronno	28 %	<u>12</u>
Limoncello	30 %	<u>12</u>
Sambucca	40 %	<u>12</u>
		2 cl
Grand Marnier	40 %	<u>12</u>
Cointreau	40 %	<u>11</u>

Anisée & Bitter

		4 cl
Pernod	40 %	<u>12</u>
Appenzeller Alpenbitter	29 %	<u>9</u>
Averna	32 %	<u>9</u>
Ramazotti	30 %	<u>9</u>
		2 cl
Fernet Branca	40 %	<u>9</u>
Underberg	44 %	<u>9</u>