

# Mehr Sünde

## Hermitage Apfeltarte <sup>16</sup>

hauchdünn und knusprig mit Hermitage-Vanilleglace (20 Minuten)

Diese Versuchung sollten Sie nicht verpassen!

## «Chilbiteller» Variation <sup>16</sup>

mit Schokoladenmousse, Luzerner Magenbrot und Nideltäfeli

## Parfait vom Luzerner Lebkuchen <sup>14</sup>

mit Glühweinsorbet



## Aargauer Rüeblikuchen <sup>14</sup>

mit Mandel-Orangencreme

## **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-Vanilleglace

# Mehr Glace

## Mountain

## Ice Cream **Kugel $\frac{3}{4}$ Schlagrahm $\frac{2}{4}$ Likör/Destillate $\frac{4}{4}$**

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**
- Erdbeere**
- Alpenmilch-Schokolade**
- Mocca Arabica**
- Baumnuss**
- Feige**
- Ingwer-Honig**

### Sorbet

- \* **Mango**
- \* **Hagebutte**
- \* **Aprikose**
- \* **Limone**

\*

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.

## Hölzige Geiss

Rohmilchkäse Ziege, Schweiz 45 %

Der Ziegenweichkäse von Willi Schmid aus dem Toggenburg zeichnet sich durch sein harmonisch-dezentes und doch vollem Aroma aus. Der Käse wird in eine zertifizierte, frische Fichtenrinde eingebunden und darin gereift. Das verleiht dem Käse das spezielle Harzaroma.

## 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 volumnfänglich 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.

Portion      80 g **15**      120 g **19**

# Mehr Prozent

## Obstbrände von Hochstammbäumen

	2 cl
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/Ottiger Luzern	39 % <u>13</u>

## Cognac, Calvados & Brandy

	2 cl
Rémy Martin VSOP	40 %
Hennessy XO	40 %
Calvados Château du Breuil 15 ans d'age	41 %
Brandy Carlos I Pedro Domecq	38 %

## Single Malt Whisky

	4 cl
Macallan Amber	40 %
Oban 14 years	43 %
Aberfeldy 12 years	40 %
Glenkinchie 12 years	40 %

## Liköre

	4 cl
Bailey's Irish Cream	17 %
Amaretto di Saronno	28 %
Limoncello	30 %
Sambucca	40 %

	2 cl
Grand Marnier	40 %
Cointreau	40 %

## Anisée & Bitter

	4 cl
Pernod	40 %
Appenzeller Alpenbitter	29 %
Averna	32 %
Ramazotti	30 %

	2 cl
Fernet Branca	40 %
Underberg	44 %