



## HAUSGEMACHTE DESSERTSPEZIALITÄTEN

<b>Crêpes gefüllt mit Erdbeeren und Rhabarber</b> ✓ dazu Joghurt Glacé und Mandeln	15.00
<b>Orangen Carpaccio</b> ✓ verfeinert mit Kardamom Sirup und deren Kaviar dazu Apfelsorbet Beeren und karamellisierte Mandeln	14.50
<b>Mango Cheesecake</b> mit frischer Mango, Rhabarber-Coulis und hausgemachte Rhabarber Sorbet	14.50
<b>Weisses Schokoladenmousse</b> mit Grand Marnier marinierten Erdbeeren und Florentiner	14.50
<b>Hausgemachtes Karamellköpfl</b> ✓ ✘ garniert mit Früchten und Rahm	10.50
<b>Kaffee «Gourmand»</b> 3 kleine Köstlichkeiten mit Kaffee nach Wahl	15.50

Unsere Servicemitarbeitenden geben gerne Auskunft  
zu den Gerichten und Deklarationen.

vegetarisch ✓ vegan ✓ glutenfrei ✘ laktosefrei ✘

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % MWST



## BELIEBTE COUPES

### Coupe Dänemark

Vanilleglace 13.80  
mit warmer Schokoladensauce und Rahm

### Bananensplit

Vanille- und Schokoladenglace, Banane 14.80  
Schokoladensauce und Rahm

### Eiskaffee

mit Mokkaglace, Mokka sauce und Rahm 13.80

### Coupe Romanoff

Vanilleglace mit frischen Erdbeeren 14.80  
und Rahm





### Portion frische Erdbeeren

serviert ohne Rahm 9.80  
serviert mit Rahm 11.50

### Nuss-Caramello Coupe

Nuss- und Vanilleglace, mit cremiger Karamellsauce 13.80  
Nusskrokant und Rahm

Unsere Coupes servieren wir auch gerne in kleineren Portionen.  
Für eine halbe Portion reduzieren wir den Preis um 4.00 CHF.

vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % MWST



## FEINE GLACES & SORBETS

### Unsere Glace Aromen

Erdbeere, Schokolade, Vanille, Mokka, Haselnuss,  
Karamell und Joghurt





### Unsere Sorbet Aromen

Zitrone, Himbeere, Aprikose

pro Kugel	4.60
Rahm dazu	1.80

## GLUSCHTIGE TORTEN

Schwarzwälder Torte	6.80
Treichler's echte Zuger Kirschtorte	8.80
Rüblitorte „Seerose“ mit Kokos und Ananas	6.80
Schokoladen-Trüffeltorte	6.80
Hausgemachter Tageskuchen (Freitag – Sonntag)	6.80

vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % MWST



## DESSERTWEIN IM OFFENAUSSCHANK

Diese Dessertweine passen wunderbar zu unseren hausgemachten Seerose Desserts.

### **Château Coutet, 1999**

1er Cru classé, Sauternes

4 cl

7.50





### **«São Miguel» Tawny, 2011**

Baumgartner Weinbau Tegerfelden

edle Weinlikör-Rarität aus 100 % Blauburgunder

4 cl

14.50

vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % MWST



## DIGESTIFKARTE

Unsere Fruchtbrände beziehen wir von der mehrfach ausgezeichneten Lohnbrennerei «Gunzwiler Destillate Urs Hecht» im Kanton Luzern.

### DER KLARE KLASSIKER

**2cl**      **4cl**

**Luzerner Pflümlibrand** (40% vol.)

7.50      10.50

Klassisch, klares, ausgewogenes Pflümliaroma, vielseitige Struktur mit weichem Abgang.

**Kirschbrand LU Lauerzer sortenrein** (40% vol.)

7.50      10.50

Eine Renaissance des sauberen und typischen Lauerzers Geschmacks. Am Gaumen sehr vielseitig. Leichte, pfeffrige Note im Abgang.

**Luzerner Williamsbrand** (40% vol.)





7.50      10.50

Am Gaumen typische Birnenaromen mit schöner Struktur. Harmonisch im Abgang.

**Berner Rosenapfelbrand** (40% vol.)

10.50      14.50

Die Sorte soll 1870 in einem Wald beim bernischen Oppligen gefunden worden sein. Der Brand zeigt sich in der Nase sehr sauber, mit feiner klarer herausgearbeiteter Frucht. Auch am Gaumen sehr schön und ausgewogen.

vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % MWST



## DER FEINE BARRIQUE

**2cl**

**4cl**

### **Vieille Prune** (40% vol.)

10.50 14.50

Wird naturbelassen wie nur möglich produziert.  
Der Brand reift in 225 Liter Fässern aus Schweizer Eiche. Die Symbiose von Frucht und Eichenholz wird durch die Beigabe von ganz wenig Zucker unterstützt.

### **Vieille Williams** (40% vol.)

10.50 14.50

Sorgfältig ausgesuchte Birnen aus Luzern sind die Basis für diesen Edelbrand. 20 Punkte an der Distiswiss. Sauber, voll aromatisch und harmonisch..

### **Vieille Apricote** (40% vol.)

11.50 15.50

Die Aprikosen kommen aus dem Wallis und werden in Gunzwil ein gemischt und vergoren.

### **Kirsch Teresa im Barrique** (40% vol.)

10.50 14.50

Die Reifezeit im Kirschholz verleiht dem Brand noch mehr Komplexität. Ausgewogene Frucht mit eleganter Würznote.

### **Berner Rosenapfel im Barrique** (40% vol.)

11.50 15.50

Dieser Apfel ist ein Zufallssämling und existiert seit 1870 in der Schweiz. Durch die Lagerung im Barriquefass ist der Edelbrand sehr speziell in der Frucht und hat einen angenehm milden Abgang.



## **DER INTERESSANTE SCHWEIZER**

**2cl**

**4cl**

### **Marc Riesling & Silvaner** (40% vol.)

10.50

14.50

Der Trester aus Riesling und Silvanertrauben bildet ein eine intensive Basis für diesen Edelbrand. Mild in der Nase, charaktervoll am Gaumen.

### **Marc Gewürztraminer** (40% vol.)

10.50

14.50

Dieser sortenreine Trester wird aus der Walliser Gewürztraminer-Rebe destilliert. Er bildet einen weichen Geschmack nach weissen Blüten und grünem Apfel.







## GRAPPA

2cl

4cl

Nur im Geiste einer Traube kann der gute Geschmack weiterleben. «Der klassische Italiener»

<b>Grappa di Brunello, Castello di Banfi</b> (45% vol.) Wird klassisch doppelt Destilliert. Ist ein feines, trockenes Destillat aus der Toskana, mit weichem Abgang und einem fruchtigen Nachgeschmack.	9.50	13.50
<b>Grappa Tignanello, Antinori</b> (42% vol.) Dieser Grappa bildet ein dezentes, bittersüßes Aroma mit einem Hauch von Heuroma. Langer, nachklingender Abgang. Ein nobler Brand aus der Toscana, mit eleganter Zurückhaltung.	10.50	14.50
<b>Grappa Berta Giulia, Chardonnay</b> (40% vol.) Der Trester der Chardonnay-Trauben wird Ende Oktober destilliert. Nach 12-monatiger Lagerung bildet dieser Grappa ein klar-, gelbe Bernsteinfarbe und eine harmonische, elegante und geschmeidige Note von Vanille und Tropenobst aus.	10.50	14.50
<b>Grappa Berta Elisi</b> (43% vol.) Sehr mild, mit Aromen von exotischen Früchten und einer beeindruckenden Feinheit. Dieser Grappa wird im Piemont 50% Babera d' Asti, 25% Nebbiolo und 25% Barolo hergestellt.	10.50	14.50

vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % MWST





## COGNAC & BRANDY

**2cl**      **4cl**

**Carlos 1 Primero** (40% vol.)

8.50      12.50

Dieser spanische Brandy hat ein volles Bukett mit seidig-weichem Charakter. Die nuancenreichen Aromen zeigen sich von Vanille und gebrannten Mandeln bis zu Muskatnusstönen.

**Davidoff VSOP** (40.0% vol.)

8.50      12.00

Dieser Cognac wird hergestellt aus kräftigen Bränden, die vorwiegend in jungen Fässern herangereift sind. Er wird aus mehr als 40 Bränden vermählt, die bis zu 20 Jahre gereift sind. Davidoff VSOP zeichnet sich durch einen kraftvollen Stil mit Balance, der reif und ausgewogen wirkt.

**Remy Martin V.S.O.P** (40% vol.)

8.50      15.50

«Der Welt beliebtester VSOP». Rémy Martin VSOP wird weltweit als Massstab innerhalb der VSOP Klasse betrachtet. Weich und reich an Aromen von Aprikose, Veilchen und Lakritze, ist er eine Symphonie in Goldgelb und Bernstein. Ob pur, auf Eis oder zu feinen Gerichten, Rémy Martin garantiert höchsten Trinkgenuss. Die Herkunft: 55% Grande Champagne und 45% Petite Champagne.



## BLENDED WHISKEYS

**4cl**

### **Johnny Walker Red Label** (40% vol.)

9.00

Markant rauchig, kräftig und frisch im Geschmack.  
Mit Aromen von süssen Gewürzen, Vanille und Malz.

### **Chivas Regal** (40% vol.)





12.00

12 Jahre gereift, Honigaroma mit leichtem Geschmack.

### **Tullamore Dew** (40% vol.)

9.00

Fein, glatter irischer Whiskey mit malzigen  
Geschmack und Noten von verkohltem Holze  
und goldener Gerste.

vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % MWST



## SINGLE MALT WHISKEYS

4cl

### **Glenmorangie 10 Years Old** (43% vol.)

14.50

blasses Gold, fruchtiges Bouquet von Zitrusfrüchten, leichter Körper, frisch und fruchtig

### **The Macallan Amber 12 Years Old** (40% vol.)





12.50

Sherry-Nuancen, Honig, blumige Note, süsslich, Johannisbeere

### **Glenfiddich 12 Years Old** (40% vol.)

12.50

Der 12 Years Old Special Reserve präsentiert sich in der Nase sehr zurückhaltend, wobei man einen leichten malzigen Charakter erkennt. Man schmeckt Noten von Tabak und Früchten.

vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % MWST



## KRÄUTER

4cl

### **Fernet Branca** (40% vol.)

9.30

Kraftvoll, natürlich würziger Bitter. Dieser Magenbitter wird seit 1845 aus 40 Kräutern in Italien hergestellt.

### **Ramazotti** (30% vol.)

9.30

Ist ein italienischer Kräuterlikör welcher aus 33 Kräutern aus aller Welt und Zucker seit 1815 hergestellt wird. Bildet ein süß-bitteres Aroma mit Geschmack nach Orangenschalen, Vanille und Sternanis.

### **Averna** (29% vol.)





9.30

Dieser sizilianische Kräuterlikör hat einen interessanten Geschmack nach mediterranen Kräutern und einer leichten Brise von Zitrusfrüchten.

### **Appenzeller** (29% vol.)

9.30

Bekanntester Alpenbitter mit 42 Kräutern aus der Schweiz.

vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % MWST