

# Süssgezaubert

---

	CHF
<b>Brönnti Creme</b> einmal nach Grossvaters Rezeptur	7.00
<b>Schokoladenmousses</b> Duo von weisser Toblerone und brauner Schokolade	10.50
<b>Crema Catalana</b> serviert mit weisser Zimtglace	9.50
<b>Schokoladenküchlein saignant</b> harte Schale weicher Kern – in Harmonie mit Sauerrahmglace	11.50
<b>Eine an der Waffel</b> feinste lauwarmer hausgemachte Waffel mit Schokoladensauce und Orangen-Vanille Glace	11.50
<b>„Merängge“</b> mit zwei Kugeln Glace nach Wahl und Niidle klein mit einer Kugel Glace nach Wahl und Niidle	9.50 7.50
<b>Vermicelles</b> Vermicelles mit „Meränggebrösmeli“ und Niidle klein	9.50 8.00
<b>Fruchtsalat</b> mit Niidle	9.50 +1.00
<b>Frappé</b> das Dessert mit Röhrli mit hausgemachten Glacen	7.50 9.50
<b>Hausgemachte</b> Nussgipfel Mandelgipfel	4.50 4.80

Alle Preise in CHF – inkl. 7.7% MwSt.

Gerne geben wir Auskunft über Gluten- und Laktose-Inhalte sowie allfällige Allergene  
Zutaten in unseren Desserts. Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter danach.

# Glacekreationen

---

	CHF
<b>Bananensplit</b> ausgezogene Banane mit Vanilleglace und warmer Schokoladensauce	12.50
<b>Coupe Colonel</b> Zitronensorbet mit Geist	8.50
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce klein	9.50 8.00
<b>Coupe Baileys</b> Vanille- und Moccaglace mit einem Schuss Baileys klein	10.50 9.00
<b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles mit „Meränggebrösmeli“ und Vanilleglace klein	11.50 9.50
<b>Desserttraum Fritzenfluh</b> Sauerrahm-, Stracciatella- und Schokoladenglace mit alter Zwätschge	13.50
<b>Haselnussparfait</b> mit warmen Rotweinzwetschgen	11.50
<b>Eiskaffee Fluhwald mit Niidle</b> klein	8.50 7.50

Alle Preise in CHF – inkl. 7.7% MwSt.

Gerne geben wir Auskunft über Gluten- und Laktose-Inhalte sowie allfällige Allergene  
Zutaten in unseren Desserts. Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter danach.

# Glacekugeln

---

CHF

## Hausgemachte Glace

Sauerrahm  
Orangen-Vanille  
Banane-Joghurt  
Pistache  
weisse Kaffeeglace  
Marroni  
weisse Zimtglace

## Hausgemachte Sorbets

Mango  
Zwetschge  
Himbeer

pro Kugel 3.80  
mit Niidle +1.00

## Die Klassiker

Vanille  
Erdbeer  
Mocca  
Stracciatella  
Schokolade  
Zitronensorbet

pro Kugel 3.20  
mit Niidle +1.00

Alle Preise in CHF – inkl. 7.7% MwSt.  
Gerne geben wir Auskunft über Gluten- und Laktose-Inhalte sowie allfällige Allergene  
Zutaten in unseren Desserts. Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter danach.

# Kaffee, Milchgetränke und Punch

---

	CHF
Kaffee Crème	3.80
Espresso	3.80
Doppelter Espresso	4.90
Milchkaffee	4.00
Grosser Milchkaffee	5.00
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato	5.00
Aromacchiato wahlweise mit Caramel, Haselnuss oder Vanille	5.80
Heisse Schoggi / Ovo (dampferhitzt)	4.20
mit Niidle	+ 1.00
Kalte Schoggi / Ovo	4.20
Grosse kalte Schoggi / Ovo	5.50

<b>Punch</b>	<b>CHF</b>
Apfel	4.00
Orangen	4.00
Rum	4.00
Waldbeer	4.00

# Länggass Tee für zwei Tassen

---

	CHF
<b>Earl Grey – Schwarztee</b> milder und sanfter Schwarztee mit Bergamotte-Zitrusduft.	4.20
<b>Sencha Yamato – Grüntee</b> reich im Geschmack mit einer erfrischenden Wirkung.	4.20
<b>Edelweiss – Kräutertee</b> eine traditionelle Mischung aus dem Schweizer Alpenkräutergarten. Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermänteli, Majoran und Edelweiss. Frisch und würzig.	4.20
<b>Berner Rosen – Früchtetee</b> eine Komposition aus Äpfeln, Rosen, Lindenblüten und Brennesseln mit etwas Zimt verfeinert. Wirkt wohltuend.	4.20
<b>Menthe du Maroc – Minzente</b> hell und erfrischend aus der Minzenhochburg Marokko.	4.20
<b>Verveine – Eisenkrauttee</b> französischer Klassiker, wirkt wohltuend nach dem Essen.	4.20
<b>Ginger Lemon – Früchte-Kräutertee</b> wärmend und belebend mit Kräutern, scharfem Ingwer und süssen Äpfeln.	4.20
<b>Kamille – reiner Kamillentee</b> der klassische Alleskönner in bester Länggass-Qualität	4.20

# Höre nie auf anzufangen....

---

	CHF
<b>Warme Getränke mit Geist</b>	
Kaffee Fritzenfluh mit Niidle	7.00
Kaffee Baileys / Amaretto mit Niidle	7.00
Schümu Pflümu	7.00
Kaffee Fertig / Lutz mit Kernobst, Zwetschge oder Chrüter	6.00
Münzezwätschge	6.00
Jägertee	6.00

## Spezialitäten der Familienbrennerei Schär in Wolfisberg

Wolfisberger Williams 40% Vol.

Vieille Prune – Alte Zwetschge 35% Vol.	2cl	6.50
	4cl	8.50

Vieille Poire – Alte Birne 35% Vol.

Evi's Baumnusströpfli 35% Vol.

Quittenlikör 35% Vol.	2cl	7.50
	4cl	9.50

“Chrüttergarte“-Magenbitter 35% Vol.

## Spezialität aus Wolhusen nach Rezeptur von Adolf Studer

Napfgeist Kräuterlikör 31% Vol.	2cl	5.50
	4cl	7.50

## Spezialität aus dem Hasliberg ein zum Leben erweckter Klassiker

Heuschnaps 25% Vol.	2cl	6.50
	4cl	8.50

# ... und fange um Himmels Willen nie an aufzuhören!

---

		CHF
<b>Grappa</b>		
Grappa di Barolo Paesanella, Italien 41% Vol.	2cl	6.50
	4cl	8.50
Grappa Berta Elisi, Italien 43% Vol. im Eichenfass gereift	2cl	8.50
	4cl	10.50

## Spezialitäten der Langatun Distillery in Aarwangen

Old Deer Single Malt Whisky Classic 40% Vol.	2cl	8.50
Dieser Single Malt wurde dreifach destilliert. Das gibt ihm den zarten und weichen Malz-Geschmack. Der Sherry- und Chardonnay-Fassausbau gibt dem Klassiker seine fruchtige Note.	4cl	10.50
Gold Bee Whisky Likör 28% Vol.	2cl	6.50
mit aromatischem Blütenhonig aus Yucatan (Mexico) und natürlichen Vanille-Extrakten sowie tropischen Gewürzen.	4cl	8.50

## Zwei bleibende Eindrücke aus der Familienweinkellerei Ximénez Spinola aus Jerez de la Frontera im südspanischen Andalusien

<b>OLD HARVEST Spätlese</b> 17% Vol.		
Blend aus Süssem Pedro Ximénez Wein aus der Solera von 1918 und Medium Dry Pedro Ximénez Wein aus der Solera von 1964! Er hat eine glänzende, dunkle Bernsteinfarbe. Seine Aromen erinnern an eine Schreinerei. Im Mund ist er breit und mit leichten Noten von Geräuchertem und Geröstetem! Überraschend, und sehr elegant. Unvergesslich!	1dl	13.50

<b>BRANDY SINGLE BARREL ?</b> 40%Vol. (limitiert 350 Flaschen)		
Destillat aus Pedro Ximénez Wein. Und jetzt kommts: Dieses Wunder ist mindestens 12 Jahre im Solera aus Kastanienfässern und mindesten 12 Jahre im Solera aus Eichenfässern plus ein Jahr im kleiner Eichenfass gereift. Das ist Leben in der Flasche! Darin ist der perfekte Ausgleich von Aromen von reifen Früchten und sehr noble Holz. Im Mund rund, tiefgründig und seidig. Ein langes, andauerndes, schönes Ende! Mehr als unvergesslich!	2cl	13.50
	4cl	18.50