

Unsere «Mini's»

Mini-Dessert «beschwipste Pflaumen»	7.50
Im Rotwein eingelegte Pflaumen mit Pflaumenschnaps, Vanilleglacé und Rahm	
Mini Eiscafé «Maison»	7.50
Mini-Coupe Nesselrode	7.50
Mini-Vermicelles mit Rahm	7.50
Mini-Baileys – Tiramisu-Glacé mit Baileys	7.50

Unsere Klassiker

Coupe Nesselrode	12.50
Vermicelles traditioneller Linde-Rezeptur mit Kirsch, Meringues, Rahm, Vanilleglacé	
Vermicelles mit Rahm	11.50
nach traditioneller Linde-Rezeptur mit Kirsch und Meringues serviert	
Beschwipste Pflaumen	11.50
Im Rotwein eingelegte Pflaumen mit Pflaumenschnaps, Vanilleglacé und Rahm	
Eiskaffee «Maison»	12.00
Coupe Baileys – Tiramisu-Glacé mit Baileys	12.00
Coupe Prune – Zwetschgen-Sorbet mit Vieille Prune	12.00
Warmes Schoggichüechli mit Sauerrahmglacé und Rahm	14.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillerahmglacé und Schlagrahm	9.50
Caramelchöpfli mit Rahm	9.50
Unser Glacé-Sortiment:	pro Kugel 4.50
Rahmglacé: Vanille, Erdbeer, Chocolat, Café, Pistache, Walnuss, Sauerrahm	
Sorbet-Glacé: Zwetschge, Zitrone, Apfel, Birne	
Schlagrahm	2.00
Kleiner Käseteller – drei Sorten Käse mit Brot	12.50

Fruchtdestillate (Urs Hecht)

Vieille Prune 40% – Elegantes Bouquet mit lieblichem Abgang.	7.00		
Vieille Apricots – Mit feinen Fruchtnoten. Von den Damen bevorzugt.	7.00		
Kirsch Teresa 40% – Eine (neue) Welt Kirsch zu erleben und zu geniessen.	7.00		
Grappa Ticino Merlot 40% – Ist sehr typisch, sauber und aromatisch.	7.00		
Vieille Williams 40% – Elegantes Bouquet mit lieblichem Abgang.	7.00		
Berner Rosenapfelbrand 40% – Heute eine Rarität.	7.00		
Williamine, 40%	6.50 / 2 cl	Grappa Amarone Barrique, 41%	7.00 / 2 cl
Kirsch, 40%	6.50 / 2 cl	Grappa Nonino Merlot klar, 41%	7.00 / 2 cl
Gravensteiner, 40%	6.50 / 2 cl		
Aprikosen-Brand, 40%	7.50 / 2 cl	Aus Weiningen	
Berta Elisi, 43%	9.00 / 2 cl	Weinger Grappalino, 44%	5.50 / 2 cl
Grappa Moscato Barrique, 44%	7.00 / 2 cl	Weinger Marc, 45%	6.00 / 2 cl