

Les Desserts
Desserts

Mousse au chocolat noir «Maracaibo»	14
Caramel salé avec sorbet à la quetsches	
Dunkles Schokoladenmousse «Maracaibo»	
Salted Caramel mit Zwetschgensorbet	
Crème brûlée aromatisée à la fève tonka	14
Poire pochée et tuile au miel	
Crème Brûlée aromatisiert mit Tonkabohne	
Pochierte Birne und Honig-Tuile	
Tartelette aux vermicelles	14
Gelée de coings, meringue avec glace au yaourt	
Vermicelle Tartelette	
Quittengelee, Meringue und Joghurtglace	
Tarte Tatin avec une boule de glace vanille	15
(20 min de préparation)	
Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace	
(Zubereitungszeit 20 min)	

«Giolito» Glacier de Berne
«Giolito» Glacier aus Bern

Glace:
Vanille, chocolat, noisettes, café barista
Vanille, Schokolade, Haselnuss, Café Barista

Aromen-Sorbet:
Fraise, citron, quetsche
Erdbeer, Zitrone, Zwetschge

Boule (Chantilly +1.50) 5
Kugel (Rahm +1.50)

Les Fromages
Käse

Käse | Affineur Jumi | Garniture 15/19

Variation de fromages à pâte dure et molle
sélectionnés accompagnés de pain aux fruits
maison, présentation exclusive
Schön dekorierte Käsevariation aus
ausgesuchten Hart- und Weichkäsen mit
hausgemachtem Fruchtbrot



Les Vins mises d'Origine
Flaschenweine im Offenausschank

Les Blancs	Jg	1 dl
Sauvignon Blanc		
Sabine Steiner Bielersee Sauvignon blanc	2025	9.20
Petite Arvine		
Cave du Rhodan Wallis Petite Arvine	2025	9.50
Petit Chablis		
Domaine Dominique Gruhier Burgund	2023	9.80
Chardonnay		
Roero Arneis		
Tibaldi Piemont Arneis	2025	8.30
Riesling		
Weingut Fritz Haag Mosel Riesling	2024	7.00

Les Rosés	Jg	1 dl
Oeil de Perdrix		
Weingut Steiner & Krebs	2025	8.40
Bielersee Pinot Noir		
Cloé Rosé		
Domaine des Féraud Provence Cinsault	2025	8.40
Grenache Syrah Cab. Sauvignon		
Vermentino		

Champagne Prosecco & Moscato	Jg	1 dl
Louis Roederer Champagner, Collection 246		
Louis Roederer Champagne	bouteille	109.–
Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier	flûte	16.–
Angelo Prosecco Extra Dry		
Angelo Veneto Glera	bouteille	62.–
	flûte	9.–
Moscato d'Asti 2025		
Gianni Doglia Moscato Piemont	bouteille	54.–

Les Rouges	Jg	1 dl
Humagne Rouge		
Cave du Rhodan Wallis Humagne Rouge	2024	9.90
Biasca Premium «Obstberg»		
Feliciano Gialdi Tessin Merlot	2023	8.70
Château du Retout		
Château du Retout, Haut-Médoc Bordeaux	2022	8.90
Cab. Sauvignon Merlot Petit Verdot		
Barbera d'Alba		
Francesco Rinaldi & Figli Piemont	2024	8.40
Barbera		

Terra di Monteverro	Jg	1 dl
Monteverro Toskana Cab. Sauvignon	2021	13.90
Cab. Franc Merlot Petit Verdot		
El Castro de Altos R Reserva		
Altos de Rioja Rioja Tempranillo	2020	8.70
Visconde de Borba Reserva		
Marcolino Sêbo Alentejo Aragonez		
Alicante Bouschet Trincadeira		
Tinta Caida	2021	9.10

Vin blanc doux	Jg	1 dl
Château Doisy-Védrines «Sauternes-Barsac»	2016	
Château Doisy-Védrines Bordeaux	bouteille	89.–
Sémillon Sauvignon Blanc Muscadelle	flûte	12.80

«Obstbergwasser» Hahnenwasser 5dl 4.00

