

Les Desserts

Desserts

Mousse au chocolat noir «Maracaibo» Variation de la myrtille	14
Dunkles Schokoladenmousse «Maracaibo» Variation von der Heidelbeere	
Crème brûlée aromatisée à la lavande Tuile aux amandes et fruits	14
Crème Brûlée aromatisiert mit Lavendel Mandel-Tuile und Früchte	
Pêche Melba Pêche pochée, coulis de framboises et une boule de glace à la vanille	14
Pêche Melba Poschierte Pfirsich, Himbeercoulis und eine Kugel Vanilleglace	
Tarte Tatin avec une boule de glace vanille (20 min de préparation)	15
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, myrtille Erdbeer, Zitrone, Heidelbeere	
Boule (Chantilly +1.50) Kugel (Rahm +1.50)	5

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 Früchtebrot	



Les Vins mises d'Origine

Flaschenweine im Offenausschank

Les Blancs	Jg	1 dl
Sauvignon Blanc Sabine Steiner Bielersee Sauvignon blanc	2024	9.20
Petite Arvine Cave du Rhodan Wallis Petite Arvine	2024	9.50
Petit Chablis Domaine Dominique Gruhier Burgund Chardonnay	2023	9.80
Roero Arneis Tibaldi Piemont Arneis	2023	8.30
Riesling Weingut Fritz Haag Mosel Riesling	2024	7.00
Les Rosés		
Oeil de Perdrix Weingut Steiner & Krebs Bielersee Pinot Noir	2025	8.40
Cloé Rosé Domaine des Féraud Provence Cinsault Grenache Syrah Cab. Sauvignon Vermentino	2024	8.40
Champagne Prosecco & Moscato		
Réserve 4 Cépages Extra Brut Robert Barbichon Champagne	bouteille	109.–
Pinot Noir Pinot Meunier Chardonnay Pinot Blanc	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 Cab. Sauvignon Merlot Petit Verdot	2022	8.90
Barbera d'Alba Francesco Rinaldi & Figli Piemont Barbera	2024	8.40
Terra di Monteverro Monteverro Toscana Cab. Sauvignon Cab. Franc Merlot Petit Verdot	2021	13.90
El Castro de Altos R Reserva Altos de Rioja Rioja Tempranillo	2019	8.70
Ursus Marquês dos Vales Algarve Syrah Cab. Sauvignon Aragónés	2016	7.70
Vin blanc doux		
Château Doisy-Védrines «Sauternes-Barsac» Château Doisy-Védrines Bordeaux Sémillon Sauvignon Blanc Muscadelle	2019 bouteille flûte	89.– 12.80
«Obstbergwasser» Hahnenwasser	5dl	4.00

