

Les Desserts**Desserts**

Gâteau au fromage blanc caramélisé 16
Sorbet à la framboise, framboises et coulis
Gâteau au fromage blanc caramélisé
 Himbeersorbet, Himbeeren und Coulis

Pâte à choux farcis au parfait à la vanille Bourbon 13
Compote de pruneaux
Pâte à choux farci au parfait Vanille Bourbon
 Pflaumen-Kompott

Fondant au chocolat noir 15
Fior di latte et mûres
(15 min de préparation)
Schoggichüechli Zartbitter
 Fiore di latte und Brombeeren
 (Zubereitungszeit 15 min)

Tarte Tatin 16
Avec une boule de glace vanille
(20 min de préparation)
Tarte Tatin
 Mit einer Kugel Vanilleglace
 (Zubereitungszeit 20 min)

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

Glacen:
 Vaniglia, Cioccolino, Caffè Barista, Amaretti, Tè Verde

Sorbet:
 Lampone, Mango, Citronella

Boule (Chantilly +1.50) 4
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 Früchtebrot

**Les Vins mises d'Origine****Flaschenweine im Offenausschank****Les Blancs** Jg 1 dl

Sauvignon Blanc
S. Steiner | Schernelz-Ligerz | Sauvignon Blanc 2020 8.20

Petite Arvine Grand Métral
Provins | Valais | Petite Arvine 2020 7.90

Chardonnay Grand Ardèche
Louis Latour | Rhône | Chardonnay 2018 7.40

Roero Arneis
Malvirà Canale | Piemont | Arneis 2020 7.50

Riesling Obstberg
Weingut Emil Bauer | Pfalz | Riesling 2020 6.90

Les Rosés

Oeil de Perdrix
Château d'Auvergnier | Neuenburg 2019 7.60
Pinot Noir

Harù Rosé de Saignée
Casa Rojo | Jumilla 2020 6.90
Garnacha | Monastrell | Syrah

Champagne | Prosecco & Moscato

Louis Roederer
Collection 242 | Reims bouteille 109.–
Chardonnay | Pinot Noir | Pinot Meunier flûte 16.–

Prosecco di Treviso DOC Brut
Valdobbiadene «Casa dei Farive» bouteille 59.–
Glera flûte 8.50

Moscato D'Asti «Naturale DOCG» 2019
Elio Perrone bouteille 56.–

Les Rouges Jg 1 dl

Pinot Noir Tête de Cuvée
Gérald Clavien | Miège 2016 7.90
Pinot Noir

Merlot del Ticino Biasca Premium
Casa Vinicola Gialdi | Mendrisio 2018 7.90
Merlot

Château Reverdi
Cru Bourgeois | Listrac-Médoc 2015 7.90
Merlot | Cab. Sauvignon | Cab. Franc

Barbera d'Alba «Ruvei»
Marchesi di Barolo | Piemont 2018 7.90
Barbera

Terra di Monteverro
Monteverro | Toscana 2014 12.20
*Cab. Sauvignon | Cab. Franc | Merlot |
 Petit Verdot*

Rioja Reserva
Gómez Cruzado | Rioja 2014 8.90
Tempranillo

Macho Man
Casa Rojo | Jumilla 2019 8.90
Monastrell

Borba Reserva
Marcolino Sébo | Alentejo | Trincadeira |
Aragonez | Alicante Bouschet | Tinta Caida 2017 8.20

Vin blanc doux

Sauternes 2007
Château Mayne du Hayot bouteille 78.–
Semillon | Sauvignon blanc | Muscadelle flûte 11.50

«Obstbergwasser» Hahnenwasser 5dl 3.50

