

Les Desserts**Desserts**

Mousse au chocolat noir 14

Gelée au fruit de bois et croustillant de miel

Dunkles Schokoladenmousse

Waldbeerengelée und Honig-Knusper

Crème brûlée à la fête Tonka 14

Voile croustillant et glace au yaourt

Tonkabohnen Crème Brûlée

Knuspersegel und Joghurtglace

Vermicelles 14

Meringue, glace de vanille et chantilly

Vermicelles

Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm

Tarte Tatin avec une boule de glace vanille 16

(20 min de préparation)

Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace

(Zubereitungszeit 20 min)

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

Glace:

Vanille, chocolat, yaourt, café barista

Sorbet:

Fraise, citron, apricot

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

Sabine Steiner | Schernelz | Sauvignon blanc 2021 8.20

Petite Arvine Grand Métral

Provins | Valais | Petite Arvine 2020 7.90

Chardonnay Grand Ardèche

Louis Latour | Rhône | Chardonnay 2019 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'Auvernier | Neuenburg 2021 7.60

Pinot Noir

Harù Rosé de Saignée

Casa Rojo | Ribera del Duero 2021 7.60

Tempranillo

Champagne | Prosecco & Moscato

Louis Roederer

Collection 242 | Reims bouteille 109.–

Chardonnay | Pinot Noir | Pinot Meunier flûte 16.–

Louis Roederer Rose, 2015

«La Rivière» | Reims bouteille 129.–

Pinot Noir | Chardonnay

Prosecco di Treviso DOC Brut

Valdobbiadene «Casa dei Farive» bouteille 59.–

Glera flûte 8.50

Moscato D'Asti «Naturale DOCG» 2020

Elio Perrone bouteille 56.–

Les Rouges Jg 1 dl

Pinot Noir Tête de Cuvée

Gérald Clavien | Miège 17/18 7.90

Pinot Noir

Merlot del Ticino Biasca Premium

Casa Vinicola Gialdi | Mendrisio 2019 7.90

Merlot

Château Reverdi

Cru Bourgeois | Llistrac-Médoc 2018 7.90

Merlot | Cab. Sauvignon | Cab. Franc

Barbera d'Alba «Ruvei»

Marchesi di Barolo | Piemont 2018 7.90

Barbera

Terra di Monteverro

Monteverro | Toscana 2015 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 2015

Château Mayne du Hayot bouteille 78.–

Semillon | Sauvignon blanc | Muscadelle flûte 11.50

«Obstbergwasser» Hahnenwasser

5dl 3.50

