

Les Desserts**Desserts**

Mousse au chocolat noir 14
Variation de mandarine
Dunkles Schokoladenmousse
 Mandarinen Variation

Crème brûlée aux noix 14
Voile croustillant et glace au pistache
Baumnuss Crème Brûlée
 Knuspersegel und Pistazienglace

Tiramisu « Obstberg » 14
Cantuccini, orange sanguine et glace au chocolat
Tiramisu «Obstberg»
 Cantuccini, Blutorangen und Schokoladenglace

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, pistache, café barista
 Vanille, Schokolade, Pistazie, Café Barista

Sorbet:
Fraise, citron, mandarine
 Erdbeer, Zitrone, Mandarinen

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 Fruchtbrot

**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» 2021
 Elio Perrone *bouteille* 56.–

Les Rouges Jg 1 dl

Pinot Noir Tête de Cuvée
 Gérald Clavien | Miège 2018 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 2020 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 *bouteille* 78.–
 Château Mayne du Hayot *flûte* 11.50
 Semillon | Sauvignon blanc | Muscadelle

«Obstbergwasser» Hahnenwasser 5dl 3.50

