

Les Desserts**Desserts**

Mousse au chocolat noir 14
« Hot Berry »

Dunkles Schokoladenmousse
«Hot Berry»

Crème brûlée aux grapefruits 14
Voile croustillant et des fruit fraîche

Grapefruit Crème Brûlée
Knuspersegel und frische Früchte

Tiramisu « Obstberg » 14
Cantuccini, cannelle, poire et glace du pistache

Tiramisu «Obstberg»
Cantuccini, Zimt, Birne und Pistazienglace

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, grapefruit
Erdbeer, Zitrone, Grapefruit

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 8.50

Petite Arvine Grand Métral
Provins | Valais | Petite Arvine 2021 7.90

Chardonnay Grand Ardèche
Louis Latour | Rhône | Chardonnay 2019 7.50

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 7.90
Pinot Noir

Harù Rosé de Saignée
Casa Rojo | Tierra di Murcia (Jumilla) 2022 7.90
Monastrell

Champagne | Prosecco & Moscato

Louis Roederer
Collection 243 | Reims bouteille 109.–
Chardonnay | Pinot Noir | Pinot Meunier flûte 16.–

Louis Roederer Rose, 2015
«La Rivière» | Reims bouteille 149.–
Pinot Noir | Chardonnay

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

Moscato D'Asti «Naturale DOCG» 2022
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 8.10
Merlot

Château Reverdi
Cru Bourgeois | Llistrac-Médoc 2018 8.40
Merlot | Cab. Sauvignon | Cab. Franc

Barbera d'Alba «Ruvei»
Marchesi di Barolo | Piemont 2020 8.10
Barbera

Terra di Monteverro
Monteverro | Toskana | Cab. Sauvignon 16/17 12.90
Cab. Franc | Merlot | Petit Verdot

Rioja Reserva
Gómez Cruzado | Rioja 2014 8.90
Tempranillo

Macho Man
Casa Rojo | Jumilla 2019 8.90
Monastrell

Primeira Seleção
Marquês dos Vales | Algarve 2014 8.10
Syrah | Cabernet Sauvignon | Aragonês

Vin blanc doux

Sauternes 2015
Château Mayne du Hayot bouteille 78.–
Semillon | Sauvignon blanc | Muscadelle flûte 11.50

«Obstbergwasser» Hahnenwasser 5dl 3.50

