

**Les Desserts****Desserts**

*Mousse au chocolat noir* 14

*Figues, rhubarbe et sorbet aux prunes*

**Dunkles Schokoladenmousse**

Feigen, Rhabarber und Zwetschgensorbet

*Crème brûlée aux fève tonka* 14

*Voile croustillant et des fruit fraîche*

**Tonka Bohnen Crème Brûlée**

Knuspersegel und frische Früchte

*Tiramisu « Obstberg »* 14

*Cantuccini, oranges sanguines et glace aux noisettes*

**Tiramisu «Obstberg»**

Cantuccini, Blutorange und Haselnussglace

*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, noisettes, café barista*

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Café Barista

**Sorbet:**

*Fraise, citron, prunes*

Erdbeer, Zitrone, Zwetschgen

*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* 2022 8.50

**Petite Arvine Grand Métral**

*Provins | Valais | Petite Arvine* 2021 7.90

**Chardonnay Grand Ardèche**

*Louis Latour | Rhône | Chardonnay* 2020 7.50

**Roero Arneis**

*Malvirà Canale | Piemont | Arneis* 2021 7.50

**Riesling Obstberg**

*Weingut Emil Bauer | Pfalz | Riesling* 2020 6.90

**Les Rosés****Oeil de Perdrix**

*Château d'Auvernier | Neuenburg* 2022 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*

*Pinot Noir | Chardonnay* bouteille 149.–

**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* 2020 8.10

**Merlot****Château Reverdi**

*Cru Bourgeois | Listrac-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* 2017 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

