

Les Desserts**Desserts**

Mousse au chocolat noir 14
Variation de framboise
Dunkles Schokoladenmousse
 Himbeeren Variation

Crème brûlée aromatisée aux fruits citronnelles 14
Voile croustillant et des fruit fraiche
Crème Brûlée mit Zitrusfrüchten-Aroma
 Knuspersegel und frische Früchte

Tiramisu « Obstberg » 14
Cantuccini, cerises et glace au chocolat
Tiramisu «Obstberg»
 Cantuccini, Kirschen 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, noisettes, café barista
 Vanille, Schokolade, Haselnuss, Café Barista

Sorbet:
Fraise, citron, framboise
 Erdbeer, Zitrone, Himbeer

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 Serra Lupini
Angelo Negro | Piemont | Arneis 2022 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 244 | 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*
Feliciano Gialdi | Mendrisio 2020 8.10
Merlot

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

Barbera d'Alba Dina
Angelo Negro | Piemont | Barbera d'Alba 2018 8.10

Maronea Bolgheri Superiore
Casa di Terra | Toskana | 2019 12.90
Cab. Sauvignon | Cab. Franc

Rioja Artuke
Pies Negros | Rioja | Tempranillo | 2019 8.90
Graciano

Macho Man
Casa Rojo | Jumilla 2019 8.90
Monastrell

Primeira Seleção
Marquês dos Vales | Algarve 2015 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

