

Les Desserts**Desserts****Duett au chocolat** 14Mousse au chocolat Noire, brownie blanche,
sorbet de framboises**Schokoladen Duett**Dunkles Schokoladenmousse, weisses Brownie
und Himbeeren Sorbet**Crème brûlée de fève tonka** 14

Voile croustillant et des fruit fraiche

Tonka Crème Brûlée

Knuspersegel und frische Früchte

Vermicelles 14

Meringue, cerises, glace de vanille et chantilly

Vermicelles

Meringue, Kirschen, 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, 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 exclusiveSchön 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 2022 8.60

Petite Arvine Grand Métral

Provins | Valais | Petite Arvine 2021 8.90

Mâcon-Village Chardonnay

Vuillemez Père & Fils | Bourgogne 2022 8.40

Roero Arneis Serra Lupini

Angelo Negro | Piemont | Arneis 2022 7.80

Riesling Obstberg

Weingut Emil Bauer | Pfalz | Riesling 2020 6.90

Les Rosés**Oeil de Perdrix**

Châtenay-Bouvier 2022 7.90

Neuenburg | 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 DOC Brut

Valdobbiadene «Ca' Bolani» bouteille 62.–

Glera flûte 9.–

Moscato D'Asti «Naturale DOCG» 2022

Elio Perrone bouteille 56.–

Les Rouges Jg 1 dl**Pinot Noir Tête de Cuvée**

Gérald Clavien | Miège 18/19 7.90

Pinot Noir

Merlot del Ticino Biasca Premium

Feliciano Gialdi | Mendrisio 2020 8.20

Merlot

Château La Croix Montlabert

St.-Emilion Grand Cru | Merlot 2019 9.20

Cabernet Franc

Barbera d'Alba Dina

Angelo Negro | Piemont | Barbera d'Alba 2021 7.90

Maronea Bolgheri Superiore

Casa di Terra | Toskana | 2019 12.80

Cab. Sauvignon | Cab. Franc

Rioja Artuke

Pies Negros | Rioja | Tempranillo | 2020 8.90

Graciano

Macho Man

Casa Rojo | Jumilla 2019 9.20

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

