

**Les Desserts****Desserts**

<b>Mousse au chocolat « Maracaibo »</b> Mangue et grenade	14
<b>Dunkles Schokoladenmousse «Maracaibo»</b> Mango und Granatapfel	
<b>Crème brûlée de Noix</b> Voile croustillant et des fruit fraiche	14
<b>Crème Brûlée von gerösteten Nüssen</b> Knuspersegel und frische Früchte	
<b>Tiramisu à l'orange « Obstberg »</b> Cantuccini, coulis au baie rouge, glace yoghourt	14
<b>Orangen Tiramisu «Obstberg»</b> Cantuccini, Waldbeeren-Coulis & Joghurt-Glace	
<b>Tarte Tatin avec une boule de glace vanille</b> (20 min de préparation)	16
<b>Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace</b> (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, Mangue  
Erdbeer, Zitrone, Mango

Boule (Chantilly +1.50)

Kugel (Rahm +1.50)

4

**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
<b>Sauvignon Blanc</b> Sabine Steiner   Schernelz   Sauvignon blanc	2022	8.60
<b>Petite Arvine Cave du Rhodan</b> Valais   Petite Arvine	2022	8.90
<b>Mâcon-Village Chardonnay</b> Vuillemez Père & Fils   Bourgogne	2022	8.40
<b>Roero Arneis Serra Lupini</b> Angelo Negro   Piemont   Arneis	2022	7.80
<b>Riesling Obstberg</b> Weingut Emil Bauer   Pfalz   Riesling	2022	6.90

**Les Rosés**

<b>Oeil de Perdrix</b> Châtenay-Bouvier Neuenburg   Pinot Noir	2022	7.90
<b>Harù Rosé de Saignée</b> Casa Rojo   Tierra di Murcia (Jumilla) Monastrell	2022	7.90

**Champagne | Prosecco & Moscato**

<b>Louis Roederer</b> Collection 244   Reims	bouteille	109.–
Chardonnay   Pinot Noir   Pinot Meunier	flûte	16.–
<b>Louis Roederer Rose, 2015</b> «La Rivière»   Reims	bouteille	149.–
Pinot Noir   Chardonnay		
<b>Prosecco DOC Brut</b> Valdobbiadene «Ca' Bolani» Glera	bouteille flûte	62.– 9.–
<b>Moscato D'Asti «Naturale DOCG» 2022</b> Elio Perrone	bouteille	56.–

**Les Rouges**

	Jg	1 dl
<b>Pinot Noir Tête de Cuvée</b> Gérald Clavien   Miège Pinot Noir	18/19	7.90
<b>Merlot del Ticino Biasca Premium</b> Feliciano Gialdi   Mendrisio Merlot	2020	8.20
<b>Château La Croix Montlabert</b> St.-Emilion Grand Cru   Merlot Cabernet Franc	2019	9.20
<b>Barbera d'Alba Dina</b> Angelo Negro   Piemont   Barbera d'Alba	2021	7.90
<b>Maronea Bolgheri Superiore</b> Casa di Terra   Toskana   Cab. Sauvignon   Cab. Franc	2019	12.80
<b>Rioja Artuke</b> Pies Negros   Rioja   Tempranillo   Graciano	2020	8.90
<b>Macho Man</b> Casa Rojo   Jumilla Monastrell	2019	9.20
<b>Primeira Seleção</b> Marquês dos Vales   Algarve Syrah   Cabernet Sauvignon   Aragonês	2015	8.10

**Vin blanc doux**

<b>Sauternes</b> Château Mayne du Hayot	bouteille	78.–
Semillon   Sauvignon blanc   Muscadelle	flûte	11.50

«Obstbergwasser» Hahnenwasser 5dl 3.50

