

**Les Desserts****Desserts**

*Mousse au chocolat noir « Maracaibo »* 14  
*Gel de coing et glace au yaourt*  
**Dunkles Schokoladenmousse «Maracaibo»**  
 Quitten-Gel und Joghurt Glace

*Crème brûlée au sirop d'érable*  
*Glace aux myrtilles* 14  
**Crème Brûlée mit Ahornsirup**  
 Heidelbeer Glace

*Crème de marrons au café* 14  
*Meringue à la cannelle et pruneaux marinés*  
**Marroni-Kaffeecrème**  
 Zimt-Meringue und eingelegte Zwetschgen

*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

**Aromen-Sorbet:**  
*Fraise, citron, myrtille*  
 Erdbeer, Zitrone, Heidelbeere

*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**

Sauvignon Blanc *Jg 1 dl*  
*Sabine Steiner | Schernelz | Sauvignon blanc* 2023 8.60

Petite Arvine  
*Cave du Rhodan | Salgesch | Petite Arvine* 2023 8.90

Mâcon-Village Chardonnay  
*Vuillemez Père & Fils | Bourgogne* 2022 8.40

Roero Arneis Serra Lupini  
*Angelo Negro | Piemont | Arneis* 2023 7.80

Riesling Obstberg  
*Weingut Emil Bauer | Pfalz | Riesling* 2023 6.90

**Les Rosés**

Oeil de Perdrix  
*Châtenay-Bouvier* 2023 7.90  
*Neuenburg | Pinot Noir*

Harù Rosé de Saignée  
*Casa Rojo | Tierra di Murcia (Jumilla)* 2023 7.90  
*Monastrell*

**Champagne | Prosecco & Moscato**

Louis Roederer  
*Collection 245 | 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**

Pinot Noir *Jg 1 dl*  
*Cave du Rhodan | Salgesch* 2022 8.40  
*Pinot Noir*

Merlot del Ticino *Biasca Premium*  
*Feliciano Gialdi | Mendrisio* 2022 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* 2023 7.90

Maronea Bolgheri Superiore  
*Casa di Terra | Toskana |*  
*Cab. Sauvignon | Cab. Franc* 2020 12.80

Rioja Artuke  
*Pies Negros | Rioja | Tempranillo |*  
*Graciano* 2021 8.90

Macho Man  
*Casa Rojo | Jumilla* 2021 9.20  
*Monastrell*

Primeira Seleção  
*Marquês dos Vales | Algarve*  
*Syrah | Cabernet Sauvignon | Aragonês* 2015 8.10

**Vin blanc doux**

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

«Obstbergwasser» *Hahnenwasser* 5dl 3.50

