

**Les Desserts****Desserts**

<b>Mousse au chocolat noir «Maracaibo»</b> Noix de coco et mangue	14
<b>Dunkles Schokoladenmousse «Maracaibo»</b> Kokosnuss und Mango	
<b>Crème brûlée à la cardamome</b> Poire	14
<b>Crème Brûlée mit Kardamom</b> Birne	
<b>Petit gâteau Paris-Brest</b>	14
Crème praliné et une boule de glace aux noisettes	
<b>Kleines Paris-Brest Törtchen</b> Pralinee-Crème und eine Kugel Haselnuss 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

**Aromen-Sorbet:**

Fraise, citron, mandarine  
Erdbeer, Zitrone, Mandarine

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**

<b>Les Blancs</b>	Jg	1 dl
Sauvignon Blanc		
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	2023	8.40
Roero Arneis Serra Lupini		
Angelo Negro   Piemont   Arneis	2023	7.80
Riesling Obstberg		
Weingut Emil Bauer   Pfalz   Riesling	2023	6.90
<b>Les Rosés</b>		
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		
<b>Champagne   Prosecco &amp; Moscato</b>		
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» 2023		
Elio Perrone	bouteille	56.–

<b>Les Rouges</b>	Jg	1 dl
Pinot Noir		
Cave du Rhodan   Salgesch	2023	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	2020	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
<b>Vin blanc doux</b>		
Sauternes	2015	
Château Mayne du Hayot	bouteille	78.–
Semillon   Sauvignon blanc   Muscadelle	flûte	11.50
«Obstbergwasser» Hahnenwasser	5dl	3.50

