

Les Desserts

Desserts

Mousse au chocolat noir «Maracaibo» Gel de coings, noisettes grillées et glace à la noisette Dunkles Schokoladenmousse «Maracaibo» Quitten-Gel, geröstete Haselnüsse und Haselnussglace	14
Crème brûlée aromatisée aux agrumes Salade d'agrumes et de mangues Crème Brûlée aromatisiert mit Zitrusfrüchten Agrumes-Mangosalat	14
Panna cotta au fruit de la passion Ananas mariné et glace au yaourt Passionsfrucht Panna Cotta Marinierte Ananas und Joghurtglace	14
Tarte Tatin avec une boule de glace vanille (20 min de préparation) Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace (Zubereitungszeit 20 min)	15

«Giolito» Glacier de Berne

«Giolito» Glacier aus Bern

Glace: Vanille, chocolat, noisettes, café barista Vanille, Schokolade, Haselnuss, Café Barista	
Aromen-Sorbet: Fraise, citron, fruit de la passion Erdbeer, Zitrone, Passionsfrucht	
Boule (Chantilly +1.50) Kugel (Rahm +1.50)	5

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 Bielersee Sauvignon blanc	2024	9.20
Petite Arvine Cave du Rhodan Wallis Petite Arvine	2024	9.50
Petit Chablis Domaine Dominique Gruhier Burgund Chardonnay	2020	9.60
Roero Arneis Tibaldi Piemont Arneis	2024	8.30
Riesling Obstberg Weingut Emil Bauer & Söhne Pfalz Riesling	2023	7.00
Les Rosés		
Oeil de Perdrix Weingut Steiner & Krebs Bielersee Pinot Noir	2024	8.20
Cloé Rosé Domaine des Féraud Provence Cinsault Grenache Syrah Cab. Sauvignon Vermentino	2024	8.20

Champagne | Prosecco & Moscato

Réserve 4 Cépages Extra Brut Robert Barbichon Champagne	bouteille	109.–
Pinot Noir Pinot Meunier Chardonnay Pinot Blanc	flûte	16.–
Angelo Prosecco Extra Dry Angelo Veneto Glera	bouteille	62.–
	flûte	9.–
Moscato d'Asti 2024 Gianni Doglia Moscato Piemont	bouteille	54.–

Les Rouges	Jg	1 dl
Humagne Rouge Cave du Rhodan Wallis Humagne Rouge	2024	9.90
Biasca Premium «Obstberg» Feliciano Gialdi Tessin Merlot	2022	8.70
Château du Retout Château du Retout, Haut-Médoc Bordeaux Cab. Sauvignon Merlot Petit Verdot	2022	8.90
Barbera d'Alba Francesco Rinaldi & Figli Piemont Barbera	2023	8.40
Terra di Monteverro Monteverro Toscana Cab. Sauvignon Cab. Franc Merlot Petit Verdot	2020	13.90
El Castro de Altos R Reserva Altos de Rioja Rioja Tempranillo	2019	8.40
Ursus Marquês dos Vales Algarve Syrah Cab. Sauvignon Aragonês	2016	7.70

Vin blanc doux

Château Doisy-Védrines «Sauternes-Barsac» Château Doisy-Védrines Bordeaux Sémillon Sauvignon Blanc Muscadelle	2016 bouteille flûte	89.– 12.80
«Obstbergwasser» Hahnenwasser	5dl	3.50

