

DESSERT

KEIN DESSERT

ein Espresso mit einem bisschen „Nüd“
an espresso with a little bit of “nothing“ 12.50

BRATAPFEL | BAKED APPLE

Marzipan | Rosinen | Mandeln | Vanillesauce | Rahm 11.50
Marzipan | raisins | almonds | vanilla sauce | whipped cream

WINTER TIRAMISU

Maronipüree | Mascarpone | Löffelbiscuits | Kirsch 10.50
Chestnut purée | mascarpone | lady fingers | cherry schnaps

SCHOKOKÜCHLEIN | CHOCOLATE LAVA CAKE

Mit flüssigem Kern | Rahm | Vanilleglace 14.50
With a liquid chocolate core | whipped cream Hotel Menu +4
vanilla ice cream

ca. 15 Min Vorfreude
about 15 min anticipation

MINI COUPE

THESI'S RUMTOPF | THESI'S RUM POT

Eingelegte Früchte | Vanilleglace | Mandeln | Rahm 8.50
Pickled fruits | vanilla ice cream | almonds | whipped cream

INGWERER

Zitronensorbet | hausgemachter Ingwerlikör 8.50
Lemon sorbet | homemade ginger liqueur

DÄNEMARK

Vanilleglace | Schokoladensauce | Mandeln | Rahm 8.50
Vanilla ice cream | chocolate sauce | almonds | whipped cream

AFFOGATO AL CAFFÉ

Vanilleglace | Espresso | Gebäck 8.50
Vanilla ice cream | espresso | pastry

Käse | Cheese

VON JUMI AUS BERN

Feigensenf | Früchtebrot | Rosmarinnüsse
Fig mustard | fruit bread | rosemary nuts

15.50
Hotel Menu +4

Glace & Sorbet | Ice Cream & Sorbet

VANILLE | VANILLA

SCHOKOLADE | CHOCOLATE

ZIMT | CINNAMON

ZWETSCHGEN | PLUM

CARAMEL

ZITRONE | LEMON

MOCCA | COFFEE

BIRNE | PEAR

TIRAMISU

Pro Kugel | *per scoop*

3.50

Rahm | *whipped cream*

1.50

Shots und Likörs - statt Dessert

Hausgemachter Ingwerer

Homemade Ginger Liqueur

Würzig-feine Süsse mit scharfem Abgang

4cl 7.50

Williamine Bon Père

Birnenbrand | *Pear schnaps*

2cl 7.00

Zacapa Rum

Solera Gran Reserva

40% 2cl 10.50

Kafi-Kärtli mit Alkohol & Offene Tees

Schümli Pflümli *Coffee | plum schnaps | whipped cream*

9.50

Offene Tees | Tea

Alpenkräuter | Wengener Minze | Früchte
Verveine | Lindenblüten | Ginger Queen
*Alp herbs | peppermint from Wengen | fruit
Verveine | lime blossom | ginger queen*

4.90