

Desserts

„Kein Dessert“ ein Espresso mit einem bisschen „Nüd“ 12.50
„No dessert“ an espresso with a little bit of „nothing“ Hotel Menu +4.--

Bratapfel | Baked Apple 10.50
Marzipan | Rosinen | Mandeln | Vanillesauce | Rahm
Marzipan | raisins | almonds | vanilla sauce | whipped cream

Schokolade | Chocolate 10.50
Schokoladen-Nuss-Brownie | Früchtekompott | Rahm
Chocolate nut brownie | fruit compote | whipped cream

mit Vanilleglace 12.50
with vanilla ice cream

Mini Coupes

Thesi's Rumfrüchtetopf | Thesi's Rum Pot 8.50
Eingelegte Früchte | Vanilleglace | Mandeln | Rahm
Pickled fruits | vanilla ice cream | almonds | whipped cream

Ingwerer 8.50
Zitronensorbet | hausgemachter Ingwerlikör
Lemon sorbet | homemade ginger liqueur

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

Schweiz 8.50
Gebrannte Creme | Basler Leckerli | Rahm
Caramel cream | spice biscuit | whipped cream

Affogato al caffè 8.50
Vanilleglace | Espresso | Gebäck
Vanilla ice cream | espresso | pastry

Käse | Cheese

Von Jumi bei Bern

Eine Auswahl von exzellenten Schweizer Käsen

Feigensenf | Früchtebrot

Assortment of Swiss cheese | fig mustard | fruit bread

Hotel Menu 15.50
+5.--

Glace | Ice Cream

Vanille | *Vanilla*

Schokolade | *Chocolate*

Mocca | *Coffee*

Zimt | *Cinnamon*

Tiramisu

Caramel

Pro Kugel | *per scoop* 3.50

Rahm | *whipped cream* 1.50

Sorbets

Birne | *Pear*

Zitrone | *Lemon*

Zwetschgen | *Plum*

Shots und Likörs

Ingwerer 4cl 7.50

Würzig-feine Süsse mit scharfem Abgang, hausgemacht

Lilah 4cl 7.50

Geschmeidiger Chai Crème Likör mit auserlesenen Gewürzen aus Fernost

Montilla-Moriles Pedro Ximénez Solera Alvear 5cl 7.50

Ein natürlich süsser Wein von dunkler, dichter Mahagonifarbe

Kafi-Kärtli mit Alkohol

Bäre Kafi 9.50

Kahlua Kaffeelikör | Tia Maria 9.50

Amaretto | Baileys | Lilah | Jameson-Whiskey 9.50