



Desserts

Das Leben ist ungewiss.
Essen wir den Nachtisch zuerst

Ernestine Ulmer (1892–1987) Amerikanische Schriftstellerin

Unsere saisonale Empfehlungen

Hausgemachtes Cheesecake
mit Karamell-Biskuit im Weckglas pochiert
Himbeer-Erdbeersorbet

10.50

Kleine Desserts für den „Gluscht“ wenn man eigentlich schon genug hat

1 Kugel Vanilleglace mit süsser Sojareduktion und Ananaswürfeln	5.50
Hausgemachte Eispralinen 4 Schokoladentrüffel gefüllt mit Glace	6.50
Trilogie unserer Früchtesorbets	6.50

Café Gourmand

Kaffee, Espresso, Cappuccino oder Tee
mit kleinen süssen Knabbereien

6.50





Klassiker und Einheimisches

Tagesdessert	8.50
Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne	
Frischer Fruchtsalat	9.50
mit Kirsch verfeinert	+ 3.00
mit Schlagrahm	+ 1.00
Hausgemachte gebrannte Crème mit „Bärner Nidletäfel“ Vanilleglace	9.50
Duett von weisser und dunkler Schokolade mit Toblerone-Splittern, garniert mit Früchten	10.50

Desserts mit asiatischem Flair

Variation vom Grüntee	11.50
Glace, Cake und Panna Cotta mit Grüntee garniert mit leicht karamellisierten Litschis und Früchten	
Japanische Eis-Mochi	10.50
mit marinierten Kirschen und kleinem Muffin	
Kleine Crème Brûlée aromatisiert mit Ingwer	11.00
Serviert mit Sesamglace	
Japanische Dessert-Variation	12.50
Auswahl verschiedener Japanischer Süßspeisen	



Etwas Geistreiches als kleine Verdauungshilfe

Schokoladenglace mit „Säntis Cream“	7.50
Eine Kugel Kokosnussglace mit einem Schuss „Frangelico-Haselnusslikör“	7.50
Sorbet Ninja Zitronensorbet mit Japanischem „Choya-Likör“	8.50
Himbeer-Erdbeersorbet mit Schaumwein von „Mauler Cordon Or“	8.50
Erfrischendes Apfelsorbet mit „Berner Rose Apfelbrand“, Brennerei Bruni	9.50

Glace

Glace pro Kugel	3.50
Schlagrahm	+ 1.00
Vanille, Espresso-Krokant, Schokolade, weisse Schokolade, Kokosnuss, Grüntee*, schwarzer Sesam*	

Sorbets

Sorbets pro Kugel	3.50
Mango, Apfel, Zitrone, Himbeer-Erdbeer, Ingwer, Litschi-Nori*	

* Diese Glacearomen werden aus cremiger Bergmilch nach unserer Rezeptur durch „Premium Mountain Ice-Cream, Gstaad“ hergestellt.



Digestifs

Schweizer Brände	Vol%	2cl
Alte Emmentaler Zwetschge, Emmepro	40%	8.50
“Emmegnac”, Emmepro	40%	9.00
“Berner Rose” Apfelbrand, Bruni	40%	9.50
Vieille Prune Dessert, Säntis	40%	8.50
Fine Gravensteiner, Matter-Luginbühl, Kallnach	41%	8.00
Fine Kirsch, Matter-Luginbühl, Kallnach	41%	8.50
Fine Mirabelle, Matter-Luginbühl, Kallnach	41%	8.50
Fine Coing, Matter-Luginbühl, Kallnach	41%	8.50
Fine Damaszener, Matter-Luginbühl, Kallnach	42%	10.50
Absinthe Duplais Verte, Matter-Luginbühl, Kallnach	68%	11.00
Grap-Pinot, Rebbau Spiez	42%	6.70
Grap-Bianca, Rebbau Spiez	42%	6.70
Grappino di Moscato, Bruni Amsoldingen	40%	9.00
Grappa Speciale, Plozza, Brusio	41%	9.00
Grappino di Moscato, Bruni Amsoldingen	40%	9.00



Whisky Schweiz	Vol%		
Säntis Malt Swiss Highlander	40%	2cl	8.00
Single Malt, Old Oak Beer Casks		4cl	14.00
Säntis Malt Swiss Highlander	52%	2cl	11.50
Cask Strength Peated Malt		4cl	21.00
Säntis Malt	46%	2cl	13.00
Föhnsturm		4cl	24.00
Säntis Cream Swiss Highlander	18%	2cl	8.00
Malt and Cream		4cl	14.00
Old River Whisky Swiss Barrique Classic	45%	2cl	13.00
Matter-Luginbühl, Kallnach		4cl	24.00
Whisky Castle, Smoke Barley	43%	2cl	13.00
Käser, Elfingen		4cl	24.00
Whisky Castle, Smoke Spelt	43%	2cl	14.00
Käser, Elfingen		4cl	26.00
Whisky Japan			
Nikka Coffey	45%	2cl	12.00
Japanischer Single Grain Whisky		4cl	22.00
Suntory Hibiki Harmony 17 Years	43%	2cl	14.00
Blended Whisky		4cl	26.00
Togouchi 12 Years	40%	2cl	13.00
Japanischer Blended Whisky		4cl	24.00
The Hakushu Suntory 12 Years	43%	2cl	19.00
Pure Malt Whisky		4cl	35.00

Fragen Sie für weitere Brände nach unserem
Spirituosenswagen oder der Bar Karte