



Desserts

Life is uncertain –
Eat dessert first

Ernestine Ulmer (1892–1987) American Author

Our seasonal recommendation *Desserts de saison*

Cheesecake with caramel biscuit

poached in the glass

Raspberry-strawberry sorbet

Cheesecake au biscuit de caramel

poché en verre

Sor

bet framboise-fraise

Fr. 10.50

Small desserts – just for the taste of it *Petits desserts pour le bon goût*

Scoop of vanilla ice-cream with sweet soy reduction and pineapple <i>Boule de glace à la vanille, réduction douce au soja et ananas</i>	5.50
4 homemade chocolate truffles filled with ice-cream <i>4 truffes au chocolat farcies de glace à la crème</i>	6.50
Trilogy of our fruit sorbets <i>Trilogie de nos sorbets de fruits</i>	6.50

Café Gourmand

Coffee, espresso, cappuccino or tea
with a selection of small sweets

*Café, espresso, cappuccino ou thé
avec une sélection de friandises*

6.50





Classic and local desserts / Desserts classiques et locaux

Dessert of the day (please ask our waiters) 8.50

Dessert du jour (notre personnel vous renseigne avec plaisir)

Fresh fruit salad / Macedoine de fruits frais 9.50
with „Kirsch“ / affiné au „Kirsch“ + 3.00
with whipped cream / Chantilly + 1.00

Homemade caramel cream, „Nidletäfel“ and vanilla ice-cream 9.50

Crème caramélisée Maison aux „Nidletäfel“ et glace à la vanille

Duet of white and dark chocolate with „Toblerone“ and fruits 10.50

Duo de chocolat blanc et noir aux éclats de „Toblerone“ et fruits

Specialities with an Asian touch / Goûts asiatiques

Variation of green tea with ice-cream, cake and panna cotta 11.50
garnished with caramelized lychees

Glace, cake et panna cotta au thé vert garnies de litchis caramélisés

Japanese frozen Mochi served with marinated cherries 10.50
and green-tea Muffin

Mochi Japonnaises glacés servis aux cerises marinées et Muffin 10.50

Crème Brûlée perfumed with ginger and sesame ice-cream 11.00

Crème Brûlée parfumée de gingembre et glace au sésame

Choice of our Japanese desserts 12.50

Choix de nos desserts japonais



Desserts with spirits / Desserts aux spiritueux

Chocolate ice-cream with „Säntis Cream“ liquor 7.50

Glace au chocolat au liqueur „Säntis Cream“

Scoop of coconut ice-cream with „Frangelico hazelnut liquor“ 7.50

Boule de glace à la noix de coco au „liqueur à la noisette Frangelico“

Sorbet Ninja, lemon sorbet with Japanese „Choya“ liquor 8.50

Sorbet Ninja, sorbet au citron et liqueur japonais „Choya“

Raspberry-strawberry sorbet with sparkling wine „Mauler“ 8.50

Sorbet aux framboises et fraises au vin mousseux „Mauler“

Refreshing apple sorbet with Bernese apple brandy 9.50

Sorbet rafraichissant aux pommes et eau de vie de pommes

Ice-cream / Glaces

Ice-cream per scoop / Glace par boule 3.50

Whipped cream / Chantilly + 1.00

Vanilla, crispy espresso, chocolate, white chocolate,
coconut, green tea, black sesame

*Vanille, expresso-croquant, chocolat, chocolat blanc,
noix de coco, thé vert, sésame noir*

Sorbets

Sorbets per scoop / Sorbets par boule 3.50

Mango, apple, lemon, Raspberry-strawberry, ginger, lychee-nori

Mangue, pomme, citron, framboise-fraise, gingembre, litchi-nori



Whisky Switzerland

	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
Japanese 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
Japanese Blended Whisky		4cl	24.00
The Hakushu Suntory 12 Years	43%	2cl	19.00
Pure Malt Whisky		4cl	35.00

Ask for our bar menu for the complete spirits selection
Demandez la carte du bar pour la sélection complète de spiritueux