



# Desserts

**D**as 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

Trilogie unserer Früchtesorbets 6.50

## **Etwas Geistreiches als kleine Verdauungshilfe**

Schokoladenglace mit „Säntis Cream“ 7.50

Eine Kugel Kokosnussglace  
mit einem Schuss „Frangelico-Haselnusslikör“ 7.50

Sorbet Ninja 8.50  
Zitronensorbet mit Japanischem „Choya-Likör“

Erfrischendes Apfelsorbet 9.50  
mit „Berner Rose Apfelbrand“, Brennerei Bruni

### **Café Gourmand**

Kaffee, Espresso, Cappuccino oder Tee  
mit kleinen süssen Knabbereien

7.50



### **Dessert mit asiatischem Flair**

Japanische Eis-Mochi Serviert auf einer Kirschen Kaltschale und einem kleinen Grüntee Muffin	10.50
Japanische Dessert-Variation Auswahl verschiedener Japanischer Süssspeisen	12.50

### **Klassiker und Einheimisches**

Tagesdessert	4.50
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

## Glace

Glace pro Kugel	3.50
Schlagrahm	+ 1.00

Vanille, Espresso-Krokant, Schokolade, weisse Schokolade,  
Kokosnuss, Grüntee

## Sorbets

Sorbets pro Kugel	3.50
Schokolade, Mango, Apfel, Zitrone, Himbeer-Erdbeer, Ingwer	

## KALTE LUST

### GELATI

SAUERKIRSCH MIT SCHOKOLADE  
STRACCIATELLA  
PISTAZIEN  
KARAMELL (VEGAN)  
HASELNUSS (VEGAN)  
ERDNUSS-SCHOKOLADE  
POPCORN-KARAMELL-FLEUR DE SEL



GEMÄSS «BLICK»-UMFRAGE  
DIE BESTE GLACE  
DER SCHWEIZ!  
NACHHALTIG, REGIONAL  
FAIR UND **LECKER**

### SORBETS

MADISWILER ERDBEEREN  
HIMBEERSORBET MIT ESTRAGON

**KINDER**  
GLOBINE



**BECHER À FR. 5.50**

IDEAL AUCH ZUM MITNEHMEN  
ODER ZUM GENIESSEN IM HOTELZIMMER



## Digestifs

<b>Schweizer Brände</b>	<b>Vol%</b>	<b>2cl</b>
“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 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
Grappa Quatromani Barrique, Delea, 43% 2cl	43%	14.00



<b>Whisky Schweiz</b>	<b>Vol%</b>		
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
<b>Whisky Japan</b>			
Nikka Coffey	45%	2cl	12.00
Japanischer Single Grain Whisky		4cl	22.00
Kirin Fuji Sanroku	43%	2cl	13.00
Japanischer Single Malt Whisky		4cl	24.00
Suntory Hibiki Harmony	43%	2cl	14.00
Blended Whisky		4cl	26.00
The Chita Suntory	43%	2cl	15.00
Single Grain Japanese Whisky		4cl	27.00
Togouchi 12 Years	40%	2cl	13.00
Japanischer Blended Whisky		4cl	24.00
The Hakushu Suntory	43%	2cl	19.00
Pure Malt Whisky		4cl	35.00
The Matsui Mizunara Cask Kurayoshi	48%	2cl	19.00
Japanischer Single Malt Whisky		4cl	35.00

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