

Desserts

Das Leben ist ungewiss.
Essen wir den Nachtisch zuerst

Ernestine Ulmer (1892–1987) Amerikanische Schriftstellerin

Unsere Empfehlungen

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

12.50

Das YB-Dessert



Seit 2010 sind wir stolzer Hotelpartner des BSC Young Boys!

Nach so vielen süssen Erfolgen in den vergangenen Jahren
haben wir zu Ehren unseres BSC YB
ein spezielles Dessert kreiert.

15.00



Klassiker und Einheimisches

Tagesdessert	7.00
Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne	
Frischer Fruchtsalat	11.50
mit Urschwyzer Kirsch verfeinert	+ 4.00
mit Schlagrahm	+ 1.50
Hausgemachte gebrannte Crème mit „Bärner Nidletäfel“ Vanilleglace	11.50
Duett von weisser und dunkler Schokolade mit Toblerone-Splittern, garniert mit Früchten	12.50

Dessert mit asiatischem Flair

Japanische Eis-Mochi	12.00
serviert auf einer Kirschen Kaltschale und einem kleinen Grüntee-Muffin	
Japanische Dessert-Variation	14.50
Auswahl verschiedener Japanischer Süßspeisen	

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

1 Kugel Vanilleglace mit süsser Sojareduktion und Ananaswürfeln	7.00
Trilogie unserer Früchtesorbets	8.00

Etwas Geistreiches als kleine Verdauungshilfe

Sorbet Ninja Zitronensorbet mit Japanischem „Choya-Likör“	9.50
Eine Kugel Kokosnussglace mit einem Schuss „Frangelico-Haselnusslikör“	10.50
Espressoglace mit „Tia Maria“	10.50
Schokoladenglace mit „Säntis Cream“	12.00
Erfrischendes Apfelsorbet mit „Berner Rose Apfelbrand“, Brennerei Bruni	12.00

Café Gourmand

Kaffee, Espresso, Cappuccino oder Tee
mit kleinen, süssen Knabbereien

9.50





Glace

Glace pro Kugel 4.00
Schlagrahm + 1.50

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

Sorbets

Sorbets pro Kugel 4.00
Mango, Apfel, Zitrone, Himbeer-Erdbeere

FOLGEN SIE UNS AUF:



@ambassadorbern



@HotelAmbassadorBern



www.fgastro.ch



Digestifs	Vol%	cl	CHF
Umeshu Kishu Ume Iri Choya Japanischer Pflaumen-Likör	15.5	4	13.00
Fine Gravensteiner	41	2	8.50
Kirsch Studer	41	2	9.00
Fine Coing	41	2	9.00
Emmecnac	40	2	9.50
Berner Rose Apfelbrand, Bruni	40	2	9.50
Williams Studer	41	2	9.50
Williams St. Petersinsel	42	2	9.00
Absinthe Duplais Verte	68	2	11.00
Gletscherfee Absinthe du Valais P. + C. Wenger, Salgesch	51	2	12.00
Säntis Vielle Pomme doux	40	2	8.50
Säntis Vieille Prune	40	2	10.00
Aarberger Aurum dunkler Rum	50	2	12.00
Ryoma dunkler Japanischer Rum	40	2	13.00
Grap-Pinot, Rebbau Spiez	42	2	8.00
Grap-Bianca, Rebbau Spiez	42	2	9.00
Grappino di Moscato, Bruni Amsoldingen	40	2	9.00
Grappa Speicale, Plozzo, Brusio	41	2	9.00
Grappa Quatromani Barrique Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini	43	2	14.50
Grappa Vecchio Rovere Vini & Distillati Angelo Delea SA	43	2	11.50



Whisky

	Vol%	cl	CHF
Säntis Malt	46	2	8.00
Föhnsturm		4	15.00
Säntis Malt Dreifaltigkeit	52	2	9.00
Old Oak Beer Cask		4	16.00
Säntis Malt Snow White VIII	48	2	11.50
Pineau Finish		4	21.00
Säntis Edition Sigel	48	2	10.50
Old Oak Beer Cask		4	20.00
Whisky Castle Smoke Barley	43	2	10.00
Käser, Elfingen		4	18.00
Whisky Castle Smoke Spelt	43	2	11.00
Käser, Elfingen		4	20.00
Old River Swiss Barrique	45	2	11.00
Matter-Luginbühl, Kallnach		4	20.00
Säntis Cream Liquor	18	2	6.00
Swiss Highlander Malt and Cream		4	11.00
Togouchi Premium	40	2	9.50
Blended		4	17.00
Nikka Coffey	45	2	9.50
Single Grain Whisky		4	17.00
Yamazakura	40	2	11.00
Blended		4	20.00
Suntory Hibiki Harmony	43	2	13.00
Blended		4	23.00
Suntory The Chita	43	2	13.00
Single Grain Japanese Whisky		4	24.00
Kurayoshi 12 Years	43	2	14.00
Pure Malt		4	25.00