



Desserts

Das Leben ist ungewiss.
Essen wir den Nachtisch zuerst

Ernestine Ulmer (1892–1987) Amerikanische Schriftstellerin

Dessert mit asiatischem Flair

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



Klassiker und Einheimisches

Tagesdessert Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Urschwyzter Kirsch verfeinert mit Schlagrahm	11.50 + 4.00 + 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

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 vier 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	13.50
Aarberger Aurum dunkler Rum	50	2	12.50
Absinthe Duplais Verte	68	2	11.50
Gravensteiner	41	2	9.00
Berner Rose Apfelbrand, Bruni	40	2	10.00
Coing	41	2	9.50
Emmagnac	40	2	10.00
Kirsch Studer	41	2	9.50
Gletscherfee Absinthe du Valais P. + C. Wenger, Salgesch	51	2	12.50
Mirabelle	41	2	9.50
Rémy Martin	40	2	13.00
Vielle Pomme Studer	36	2	13.00
Vieille Poire Studer	36	2	13.00
Vieille Prune Studer	42	2	13.00
Williams Studer	41	2	10.00
Williams St. Petersinsel	42	2	9.50
Ryoma dunkler Japanischer Rum	40	2	13.50
Grap-Pinot, Rebbau Spiez	42	2	8.50
Grap-Bianca, Rebbau Spiez	42	2	9.50
Grappino di Moscato, Bruni Amsoldingen	40	2	9.50
Grappa Quatromani Barrique Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini	43	2	15.00
Grappa Vecchio Rovere Vini & Distillati Angelo Delea SA	43	2	12.00



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 Edition Sigel	48	2	10.50
Old Oak Beer Cask		4	20.00
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
Yamazakura	40	2	9.50
Blended		4	17.00
Suntory The Chita	43	2	10.00
Single Grain Japanese Whisky		4	18.00
Nikka Coffey	45	2	11.00
Single Grain Whisky		4	20.00
Suntory The Hakushu	43	2	11.50
Single Malt Japanese Whisky		4	21.00
Kurayoshi The Matsui	48	2	12.50
Single Malt Whisky		4	22.00
Suntory Hibiki Harmony	43	2	13.00
Blended		4	23.00