

Mehr Sünde

***Holunderblüten Panna Cotta** 14

mit Erdbeeren

Chia-Pudding mit Rhabarber-Apfel-Mousse 14

im Glas geschichtet

Halbgefrorenes mit Rigi-Kirsch-Likör 14

Haselnussbisquit und Löwenzahn-Schokolade-Ganache

Ein Kirschlikör mit einem Hauch Zitrone, der aus der Mitte der Schweiz kommt: der Mount Rigi Likör

*
Vegan zubereitet

Mehr Glace

Mountain Ice-Cream

Kugel $\frac{3.5}{}$

Schlagrahm $\frac{2}{}$

Likör/Destillate $\frac{4}{}$

Mountain Ice-Cream ist die artisanale Bergmilchglace aus der Region Gstaad-Saanenland, in handwerklicher Manier hergestellt von kreativen Glacemachern. Die Zutaten sind regional, die Aromen exotisch!

Glace

Bourbon-Vanille
Erdbeere
Alpenmilch-Schokolade
Kaffee Krokant
Pistazie
Haselnuss
Holunderblüten-Joghurt
Stracciatella
*** Schokolade**

Sorbet

*** Mango**
*** Aprikose-Joghurt**
*** Limone**

*** Vegan zubereitet**

Mehr Alpsegen

Aarewasser Käse

Halbhartkäse aus Rohmilch, Schweiz 48%

In der Käserei eyweid wird Käse aus Milch von zwei verschiedenen Tälern hergestellt. Die Milch wird von Bauern aus dem Emmental sowie dem Aaretal geliefert

Aberot

Halbhartkäse aus Rotschmierkäse, Schweiz 45 %

Sein Ursprung liegt auf 1050 Meter über Meer. Sein Charakter ist stark abhängig von der Laune des Käasers. Der Teig wird mit zunehmendem Alter noch cremiger. Nach ungefähr zwölf Monaten wird der Käse durch sein intensives Aroma geprägt

Blau's Hirni

Blauschimmel Frischkäse aus Rohmilch, Schweiz 45 %

Frischkäse, welcher durch einen Überlegungsfehler in der Produktion mit einer Kontamination von Blauschimmel endete. Es wurde noch lange gehirnt, weshalb dies geschehen konnte und so ist das „Blau's Hirni“ entstanden.

Crème Chèvre

Ziegenmilch mit 3% Rahm, Schweiz 45%

Da ein «Geissli» nur einen sehr geringen Fettgehalt in der Milch aufweist, benötigen wir einen weiteren Milchkomponenten. Aus der Crème der Kuh und der Milch der Chèvre entsteht ein kulinarisches Zusammenspiel der Stalltiere.

Portion 80 g 15 120 g 19

Mehr Prozent

Obstbrände von Hochstammbäumen

		2 cl
Kirsch Theresa Barrigue, Hecht	40 %	12
Vieille Prune Barrigue, Hecht	40 %	13
Vieille Poire Williams Barrigue, Hecht	40 %	13
Berner Rosenapfel Barrigue, Hecht	40 %	15
Kirsch Etter	41 %	9
Pflümli Etter	41 %	9
Williams Etter	42 %	11

Grappa & Marc

		2 cl
Grappa di Brunello, Banfi	45 %	15
Grappa di Nebbiolo, Gaja	43 %	16
Grappa di Moscato, Poli	40 %	13
Grappa di Chardonnay Barrigue, Nonino	41 %	13
Grappa di Barolo, Tre Soli Tre, Berta	45 %	17
Grappa Elisi, Berta	43 %	14
Vieux Marc de Champagne	40 %	11
Marc / Ottiger Luzern	39 %	13

Cognac, Calvados & Brandy

		2 cl
Rémy Martin VSOP	40 %	13
Hennessy XO	40 %	21
Calvados Château du Breuil 15 ans d'âge	41 %	17
Brandy Carlos I Pedro Domecq	38 %	13

Single Malt Whisky

		4 cl
Macallan Amber	40 %	17
Oban 14 years	43 %	17
Aberfeldy 12 years	40 %	16
Glenkinchie 12 years	40 %	17

Liköre

		4 cl
Bailey's Irish Cream	17 %	12
Amaretto di Saronno	28 %	12
Limoncello	30 %	12
Sambuca	40 %	12
		2cl
Grand Marnier	40 %	12
Cointreau	40 %	11

Anisée & Bitter

		4 cl
Pernod	40 %	12
Appenzeller Alpenbitter	29 %	9
Averna	32 %	9
Ramazzotti	30 %	9
		2 cl
Fernet Branca	40 %	9
Underberg	44 %	9