

Desserts

„Kein Dessert“ ein Espresso mit einem bisschen „Nüd“ 12.50
„No dessert“ an espresso with a little bit of „nothing“ Hotel Menu +4.--

Vanille | Vanilla 10.50
Glace | Schokoladensauce | Mandeln | Rahm
Vanilla ice cream | chocolate sauce | almonds | whipped cream

Grand Marnier 10.50
Halb gefroren | Erdbeersalat | Rahm
Parfait | strawberry salad | whipped cream

Mini Coupes

Schokolade 8.50
Tobleronemousse | Pistazien | Rahm
Toblerone mousse | pistachios | whipped cream

Hugo on Ice 8.50
Zitronensorbet | Holunderblütensirup | Schaumwein
Lemon sorbet | elderflower syrup | sparkling wine

Swiss Coupe 8.50
Vanilleglace | Meringue | Erdbeeren | Rahm
Vanilla ice cream | meringue | strawberries | whipped cream

Ingwerer 8.50
Zitronensorbet | Hausgemachter Ingwer-Likör
Lemon sorbet | homemade ginger liqueur

Affogato al caffè 8.50
Tiramisuglace | Espresso | Gebäck
Tiramisu ice cream | espresso | pastry

Käse | Cheese

Von Jumi bei Bern		15.50
Eine Auswahl von exzellenten Schweizer Käsen	<i>Hotel Menu</i>	+5.--
Feigensenf Früchtebrot		
<i>Assortment of Swiss cheese fig mustard fruit bread</i>		

Glacé | Ice cream

Joghurt | *Yogurt*
Pistazie | *Pistachio*
Schokolade | *Chocolate*
Mocca | *Coffee*
Vanille | *Vanilla*
Erdbeer | *Strawberry*

Sorbets

Birne | *Pear*
Zitrone | *Lemon*
Himbeer | *Raspberry*

Pro Kugel per scoop	3.50
Rahm whipped cream	1.50

Digestifs

Gingwerer <i>Gin and ginger liqueur</i>	2cl	6.--
fruchtiger Wacholderduft und ein Ingwer-scharfer Abgang		
Montilla-Moriles Pedro Ximénez Solera 1927 Alvear	5cl	6.50
Ein natürlich süsser Wein von dunkler, dichter Mahagonifarbe Sweet wine		

Kafi-Kärtli mit Alkohol

As isch mir glich Kafi	9.50
Kahlua Kaffeelikör Tia Maria	9.50
Amaretto Baileys Lilah Jameson-Whiskey	9.50