

Unsere Desserts

*Nos desserts * Our desserts*

Vanille, Kakao, Karamell, Saanensenfglace	
Zwetschgensorbet, Himbeersorbet, Zitronensorbet,	
Vanille, cacao, caramel, glace à la moutarde douce de Saanen	
Sorbet prune, sorbet framboise, sorbet citron	
<i>Vanilla, cacao, caramel, sweet Saanen mustard ice cream</i>	
<i>Plum sorbet, raspberry sorbet, lemon sorbet,</i>	
eine Kugel - une boule - <i>one scoop</i>	Fr. 4.50
zweite Kugel – deuxième boule – <i>second scoop</i>	+ Fr. 3.50
jede weitere Kugel – chaque boule en plus – <i>every other scoop</i>	+ Fr. 3.--
mit Rahm - chantilly - <i>whipped cream</i>	+ Fr. 2.--
mit Greyerzer Doppelrahm – Crème double de Gruyère - <i>double cream from Gruyere</i>	+ Fr. 3.--
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 16.--
Sorbet prune à la vieille prune	<i>½ Port. Fr. 12. –</i>
<i>Plum sorbet with plum schnapps</i>	<i>Mini Fr. 9.--</i>
Zitronensorbet mit Limoncello oder mit Wodka	Fr. 16.--
Sorbet citron au Limoncello ou à la vodka	<i>½ Port. Fr. 12. –</i>
<i>Lemon sorbet with Limoncello or Vodka</i>	<i>Mini Fr. 9.--</i>
Himbeersorbet mit Vieille Framboise	Fr. 16.--
Sorbet framboise à la vieille framboise	<i>½ Port. Fr. 12. –</i>
<i>Raspberry sorbet with raspberry schnapps</i>	<i>Mini Fr. 9.--</i>
«Coupe Danmark»	Fr. 15.--
Vanille Eis mit Schokoladensauce und Rahm	<i>½ Port. Fr. 11. –</i>
Glace à la vanille avec sauce au chocolat et crème chantilly	<i>Mini Fr. 8.--</i>
<i>Vanilla ice cream, melted chocolate and whipped cream</i>	
Hausgemachter Eiskaffee	Fr. 14.--
Café glacé maison	<i>½ Port. Fr. 10. –</i>
Home made iced coffee	<i>Mini Fr. 8.--</i>

Für unsere kleinen Gäste

*Pour nos petits clients * children special*

« Dino » Vanille Glace, serviert in Dino-Tasse	Fr. 8.--
« Dino » Glace vanille, servi dans une tasse dino	
« Dino » <i>Vanilla ice cream, served in a dinosaur-cup</i>	
Bunte Kugel Glace nach Wahl	Fr. 4.50
Boule de glace au choix décoré	
<i>Decorated scoop of ice cream</i>	

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

Einige Hausspezialitäten

Quelques spécialités maison * House specialties

Schwarzes Toblerone Schokoladenmousse Mousse au chocolat Toblerone noir <i>Black Toblerone chocolate mousse</i>	Fr. 15.-- ½ Port. Fr. 12.-- Mini Fr. 8.--
Panna cotta mit Erdbeeren Panna cotta avec fraises <i>Panna cotta with strawberries</i>	Fr. 16.--
«Coupe Stoubig Äsl » Kirschenkompott mit Saanensenfglace und Doppelrahm Comptée de cerises, glace à la moutarde douce de Saanen et crème double <i>Cherry compote with sweet Saanen mustard ice cream and double cream</i>	Fr. 16.-- ½ Port. Fr. 12.-- Mini Fr. 8.--
Saanensenf? ...Senf aus Saanen? Der Saanensenf ist eine typische Spezialität unserer Region – jeder Haushalt hat sein eigenes Rezept (und jeder das Beste 😊). Der hausgemachte Rössli-Saanensenf wird heute nach demselben Rezept gekocht wie schon vor fast 100 Jahren. Ganz wenig Senf ist schon drin...schmecken tut er aber eher süß ... nach Zimt, Galgant und Früchten. Passt sich prima Käse, Fleisch und Süßem an. Einfach mal probieren...	
Kirschtorte Zuger Art Gâteau au Kirsch à la mode de Zoug <i>Kirsch cake Zug style</i>	Fr. 13.--
Meringue mit Schlagrahm Meringue Chantilly <i>Meringue with whipped cream</i>	Fr. 14.-- ½ Port. Fr. 12.-- Mini Fr. 8.--
Meringue mit Vanille Eis und Schlagrahm Meringue avec glace à la vanille et crème chantilly <i>Meringue with vanilla ice cream and whipped cream</i>	Fr. 15.-- ½ Port. Fr. 13.-- Mini Fr. 8.--
« Saane Müntschi » Meringue mit Nüssen und Schokolade Himbeersorbet und Greyerzer Doppelrahm Meringue au noix et chocolat Sorbet framboise, crème double de Gruyère <i>Meringue with nuts and chocolate</i> <i>raspberry sorbet and double cream from Gruyere</i>	Fr. 18.-- ½ Port. Fr. 14.-- Mini Fr. 8.--
«Café Gourmand» Café crème oder/ou/or Espresso <ul style="list-style-type: none">• mit mini Tobleronemousse, Saanensenfglace und Panna cotta• avec mini Mousse au chocolat Toblerone noir, glace à la moutarde douce de Saanen et panna cotta• with mini black Toblerone chocolate mousse, sweet Saanen mustard ice cream and panna cotta	Fr. 17.--

...un petit choix de nos digestifs
...ein kleiner Teil unserer Digestif Auswahl

	<u>vol% alc</u>	<u>2 cl.</u>	<u>4 cl.</u>
Taylor's 10 year old Tawny Port	20 %		Fr. 13.00
"Fortissimo" Late Harvest Tokaji Cuvée	11 %		Fr. 13.00
Grappa "Il Merlot", Nonino	41 %	Fr. 8.00	Fr. 13.00
Grappa Magari, (Barrique) Ca'Marcanda	45 %	Fr. 10.00	Fr. 16.00