

SCHLUSSENDLICH

*Crème brûlée mit Tahiti-Vanille
Beerengrütze, hausgemachtes Sorbet
12.00*

*Zwetschgenröster von der Bühler Zwetschge
Quarktörtchen, luftiger Iris Gin
14.00*

*Eine Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet
je 3.30*

*Variation von hausgemachten Sorbets
12.00*

*Sorbet aufgefüllt mit Sekt
oder Marc de Gewürztraminer
9.50*

*Auswahl vom Rohmilchkäse der Käserei Jumi, Bern
hausgebackenes Früchtebrot und Feigensenf
16.00*