

Dessertkarte

Desserts

Apfelparfait 13.50
in Calvados pochierte Apfelstücke und Buttercrumble

Rhabarber Tiramisu 14.50
mit Rhabar-Bär-Likör

Emmentaler Meringue 12.50
mit Vanilleglace, Erdbeerglace und Schlagrahm

Tageskuchen 7.50
Schokolade, Zwetschge, Kirsche-Streusel, Apfel

Glace-Aromen «Kalte Lust»
wenn möglich aus regionalen Rohstoffen hergestellt
Schokolade | Pistazie | Vanille | Mocca | Heidelbeer-Joghurt

Sorbet-Aromen  
Madiswiler Erdbeere | Mango

Pro Kugel 4.20
Portion Schlagrahm 1.50
Schokoladensauce 1.50

 **Glutenfrei**

 **Vegan**

Bio-Kaffee & Heissgetränke*

Kaffee 4.50
Espresso 4.50
Schale / Milchkaffee 5.20
Doppio 5.40
Cappuccino 5.40
Latte Macchiato 6.00
Iced Latte Macchiato 6.00
Latte Macchiato mit Aroma 6.50
Vanille | Caramel | Zimt | Haselnuss | Amaretto | Pumpkin spice
Ovo | Caotina 5.00

Kaffee Baileys 17% vol. 12.50
**alles auch mit Hafermilch erhältlich*

Teespezialitäten

TEEHAUS Burgdorf 4.50
Earl Grey | Irish Breakfast BIO | Omas Garten | Verveine | Minze
Abendsonne BIO | Ämmitaler Lieblingstee BIO | Chun Mee BIO

Digestifs

Grappa Brunello Paesanello Toscana 41% vol. 2cl 10.-
Grappa Barolo Paesanello Toscana 41% vol. 2cl 10.-
Grappa Muscato Paesanello Toscana 41% vol. 2cl 10.-
Grappa Sassicaia Toscana 43% vol. 2cl 15.-
Vieille Prune Barrique Martier, Salgesch 40% vol. 2cl 11.-
Vieil Apricot Barrique Martier, Salgesch 40% vol. 2cl 11.-
Vieille Williams Barrique Martier, Salgesch 40% vol. 2cl 11.-
Marc Bio, Eichenfass Weingut Schlössli 43% vol. 2cl 10.-
Cognac Martell XO 40% vol. 2cl 23.-

Alle Preise sind in CHF inkl. 8,1% MwSt.