

# Dessertkarte

## Desserts

---

**Hausgemachter Eiskaffee** 12.50  
mit Maraschino-Likör und Schlagrahm

**Coupe Romanoff** 14.50  
marinierte Erdbeeren mit «Kalter Lust» Vanilleglace

**Emmentaler Meringue** 12.50  
mit Vanilleglace, Erdbeerglace und Schlagrahm

**Tageskuchen** 7.50  
Schokolade, Zwetschghe, 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 | Ämmtaler 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.