

Dessertkarte

Desserts

Hausgemachter Brownie Sauerrahmglace, Karamellsauce und Schlagrahm	13.50
Gebackener Apfel Gefüllt mit Dörrfrüchten und Honig dazu Vanilleglace	14.50
Tageskuchen Schokolade, Zwetschghe, Kirsche-Streusel, Apfel	7.50
Coupe Vermicelles Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm	14.50
Vermicelles mit Schlagrahm	13.00
Vermicelles klein mit Schlagrahm	10.50
Glace-Aromen Schokolade Vanille Mocca Jogurt Heidelbeere Pistazie	
Sorbet-Aromen   Erdbeere Mango	
Pro Kugel	4.20
Portion Schlagrahm	1.50
Schokoladensauce	1.50

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
<i>*alles auch mit Hafermilch erhältlich</i>		

Teespezialitäten

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

Digestif

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

 **Glutenfrei**  **Vegan**

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