

## SPEZIALITÄTEN-DESSERTS

### «ALPENGENUSS»

Karamellisiertes Baumnussküchlein, Holunderblüten-Glacé und gezuckerte Preisbeeren	12
Soufflierte Birnentarte, Sauerrahmeis mit Bergamotte und Blütenkrokant	12
Sii (Walliser Dessert) Roggenbrot, Rotwein, Holundersirup, Rosinen und Rahm	9

---

## SPEZIALITÄTEN ZUM DESSERT

### SÜSSWEIN UND SCHNAPS

Malvoisie flétri Barrique  
4 cl / 9.00

Vieille Prune Goutte Gregor  
Fût de chêne 41°  
2 cl / 9.00

#### Fruchtbrand Spezialitäten

Gunzwiler Distillate

Auswahl: Berner Rosenapfelbrand,  
Vieille Prune, Vieille Williams, Vieille Apricots,  
Kirsch Teresa, Eichberg Kirschbrand LU  
9.50 (2cl)

Lassen Sie sich von unseren Service-Mitarbeitenden beraten.

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.