

Dessertkarte

Hausgemachtes Caramelköpfli garniert mit Früchten und Schlagrahm	Fr. 8.--
„Brönnti Crème“ mit Schlagrahm & Croquant	Fr. 10.--
Brönnti Crème „Aarhof“: gluschtig überbacken und serviert mit einer Kugel Vanilleglace	Fr. 12.50
Gerührter Eiskaffee mit Schlagrahm	Fr. 10.--
Meringue „Chantilly“ (Meringue mit Schlagrahm)	Fr. 8.--
Meringue „Glacée“ (Meringue mit Glace & Rahm)	Fr. 10.--
Vitaminreicher Orangen-Kiwisalat serviert mit einer Kugel Passionsfrüchtesorbet	Fr. 11.50
„Sorbet-Symphonie“: kleine Kugeln mit verschiedenen Sorbets garniert mit Früchten und Schlagrahm	Fr. 11.50
„Ballon glacé au Williams“ erfrischendes Vanille-Williamsmousse	Fr. 11.--
Lauwarme Sabayon mit Marsala (ab 2 Pers.) wahlweise mit oder ohne Vanilleglace	Fr. 13.50
Gluschtige Käseauswahl aus dem Berner Oberland	Fr. 14.50

Winterliche Desserts

Warme Apfel-Tasche auf Brombeer-Ragout serviert mit einer Kugel Zimtglace	Fr. 12.--
Halbgefrorenes Marroni-Parfait serviert mit einem warmen Lebkuchen-Schaum	Fr. 14.--
Gluschtig überbackener Feigen-Blaubeer-Gratin serviert mit einer Kugel Waldbeer-Joghurtglace	Fr. 14.--
„Sorbet Vieille Prune“ drei Kugeln Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 13.50
„Dessert-Trilogie“ Zimtköpfler, überbackene Feige und Marroni-Parfait	Fr. 15.--
Portion Vermicelles mit Schlagrahm	Fr. 11.--
Halbe Portion Vermicelles mit Schlagrahm	Fr. 8.--
„Coupe Nesselrode“: Vermicelles, Vanilleglace & Schlagrahm	Fr. 12.--
Halbe Portion „Coupe Nesselrode“	Fr. 9.--
Dessertwein: „Brachetto“ Spumante 6.0 % Alc. 1 dl	Fr. 7.--

Glacen: Vanille, Chocolat, Mocca, Stracciatella, Walnuss, Waldbeer-Joghurt, Zimt
Sorbets: Zwetschgen, Zitrone, Erdbeer, Passionsfrucht