

## **Empfehlungen – Suggestions – Recommendations**

	Portion
<b>Schokoladen-Mousse mit kandierten Veilchen und Aprikosenkompott</b> <i>Mousse au chocolat, violette candie et compote d'abricots</i> Chocolate mousse, violet candy and abricot compote	14.—
<b>Panna Cotta mit Rhabarber Crumbles von wildem Thymian</b> <i>Panna Cotta à la rhubarb, crumble de thyme sauvage</i> Panna Cotta with rhubarb, wild thyme crumble	14.—
<b>Märzeblümli-Creme mit Sauerrahmglace und Apfelchutney</b> Crème de "Märzeblümli", glace à la crème aigre et chutney aux pommes "Märzeblümli" cream with sour-cream ice-cream and apple chutney	14.—



## **Bernerhof Klassiker** **– Bernerhof classiques – Bernerhof classics**

	1/2 Portion	Portion
<b>Karamellköpfler mit Schlagrahm</b> <i>Flan caramel et chantilly</i> Caramel custard with whipped cream		9.—
<b>Vanille Crème Brûlée</b> <i>Crème brûlée à la vanille</i> Vanilla crème brûlée		10.—
<b>Meringue Cappuccino</b> <i>Meringue Cappuccino</i> Meringue Cappuccino		12.—
<b>Frischer Fruchtsalat</b> <i>Salade de fruits</i> Fruit salad	8.—	10.—
mit Rahm / <i>avec chantilly</i> / with whipped cream		+2.—
mit Maraschino / <i>au marasquin</i> / with maraschino		+4.—
mit Kirsch / <i>au Kirsch</i> / with Kirsch		+4.—

## Eisbecher – Coupes – Coupes

	1/2 Portion	Portion
<b>Coupe Dänemark (Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm)</b> <i>Coupe Danemark (glace vanille à la sauce au chocolat chaude et chantilly)</i> Coupe Denmark (vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream)	9.—	12.—
<b>Äpler Eisbecher (Vanille- und Doppelrahmglace, Meringue und Schlagrahm)</b> <i>Coupe Äpler (glace vanille et glace double crème meringue et crème chantilly)</i> Coupe Äpler (vanilla and double cream ice cream meringue and whipped cream)	9.—	12.—
<b>Gerührter Bernerhof Eiskaffee</b> <i>Café glacé brassé</i> Mixed Iced Coffee mit Amaretto / <i>avec Amaretto</i> / with Amaretto		11.— + 2.—
<b>Sorbet Variation</b> <i>Variation de sorbet</i> Sorbet variations		14.—



## **Glace & Sorbet mit Alkohol – Glace & sorbet avec alcool – Ice cream & sorbet with alcohol**

	Portion
<b>Colonel (Zitronensorbet mit Wodka)</b> <i>Colonel (sorbet citron à la Vodka)</i> Colonel (lemon sorbet with Vodka)	14.—
<b>Apfelsorbet mit Calvados</b> <i>Sorbet à la pomme et Calvados</i> Apple sorbet with Calvados	14.—

## Glacen – *Glaces* – Ice cream

Mountain Ice Cream wird von Pernet Comestibles aus natürlichen Produkten hergestellt.

### Glacen

Vanille Bourbon / <i>vanille bourbon</i> / bourbon vanilla	pro Kugel <i>la boule</i>	3.50
Mokka / <i>café</i> / coffee	per scoop	
Schokolade / <i>chocolat</i> / chocolate		
Erdbeer / <i>fraise</i> / strawberry	mit Rahm	+2.—
Doppelrahm / <i>double crème</i> / double cream	<i>avec chantilly</i> with whipped cream	
Kokosnuss / <i>noix de coco</i> / coconut		
Pistazien / <i>pistache</i> / pistachio		
Stracciatella / <i>Stracciatella</i> / Stracciatella		

### Sorbets

Zitrone / <i>citron</i> / lemon		
Apfel / <i>pomme</i> / apple	pro Kugel <i>la boule</i>	3.50
Litschi / <i>litchi</i> / lychee		
Mango / <i>mangue</i> / mango	per scoop	
Himbeer / <i>framboise</i> / raspberry		

### Frappé / Milkshake

Verschiedene Sorten <i>Différentes variétés</i> Different varieties		10.—
---	--	------

## **Für die Kinder – pour les enfants – for the kids**

Schokoladenküchlein mit Vanilleglace <i>Gâteau au chocolat et glace à la vanille</i> Chocolate cake with vanilla ice cream	7.—
Smartiescoupe <i>Coupe smarties</i> Smarties coupe	6.—

## **Geburtstagskuchen – Gâteau d'anniversaire – Birthday Cake**

Die Kuchen werden von unserem Pâtissier Sascha Herbert, nach Ihrer Bestellung frisch zubereitet. Wir freuen uns, dass Sie Ihren Kuchen mindestens 24 Stunden im Voraus bestellt. Gerne bereitet unser Patissier die Kuchen auch ohne Alkohol für Sie zu.

*Notre pâtissier fait les gâteaux selon votre désir. Veuillez commander 24 heures à l'avance. Avec plaisir notre pâtissier fait ses gâteaux sans alcool.*

Our pastry chef will make the cakes after your order therefore they have to be ordered 24 hours in advance. With pleasure our pastry chef will also prepare the cakes without alcohol.