

## Auswahl an hausgemachten Dessert

### Wintertraum

Kombination von hausgemachtem Baileys-Parfait  
Orangen und Schlagrahm, Schokoladespähen und Meringues  
CHF 9.50/ 7.50

### Zwetschgenlisi

In Burgunder-Rotwein eingelegte Dörppflaumen  
mariniert mit Portwein, serviert mit Vanilleglace  
und Schlagrahm  
CHF 9.00/ 7.50

### Hausgemachte Brownies

Brownies lauwarm serviert mit Imperial Vanilleglace  
CHF 9.50

### Dessertcréation „ Ermitage“

verschiedene kleine Köstlichkeiten aus unserem Dessertangebot  
CHF 11.50

### Coffee-Time

1 Kugel Glace  
Nach Ihrer Wahl und ein Espresso  
CHF 7.00



Diese Gerichte sind Glutenfrei.

## Auswahl an hausgemachten Dessert

### „Gebrannte“ Karamelcreme

Ein Geheimtipp aus dem Emmental !  
CHF 7.50/ 6.50

### Schokolademousse

Braunes Schokolademousse mit Kirsch parfümiert im  
Töpfchen serviert  
CHF 8.00

### Frischer Fruchtsalat( Laktosefrei)

Nach Wunsch mit Kirsch oder Schlagrahm  
CHF 9.50/ 7.50

### Profitoroles

Brandteig-Choux gefüllt mit Stracciatellarahmeis  
und versüsst mit Schokoladesauce  
CHF 9.50/ 7.50

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Dessertwein „ Sauvignon blanc Harvest“  
CHF 6.50 pro Glas 1 dl.