

## Dessert

"Geröstetes Schokoladenmousse"  
Drops vom Bolivia Wildkakao und Himbeersorbet  
CHF 20.-

Geeister Schaum von Erdbeeren und Waldmeister  
Mandelhippen Stroh  
CHF 16.-

Sorbet Brett  
Variation von hausgemachten Sorbets  
Verschiedene Coulis und Orangen - Chili Cracker  
CHF 22.-

Warmer Kuchen vom Valrhona Tainori Schokolade  
mit flüssigem Kern  
(64% Grand Cru Wildkakao)  
Sorbet von bunten Blüten und Vanilleschaum  
CHF 19.-

## Käse

Serviert vom Wagen

Schweizer Rohmilchkäse vom "Jumi" aus Münsingen  
und vom "Affiner Rolf Beeler" aus Nesselbach,  
mit diversen Garnituren und hausgemachtem Früchtebrot

CHF 28.–

## Ab 2 Personen

Crêpes Suzette mit Orangen und Grand Manier  
Doppelrahm - Orangenglace  
am Tisch flambiert

CHF 24.– pro Person

Soufflé vom Meiringer Quark  
Erdbeerkaltschale und Bourbon Vanilleglace  
Zubereitungszeit zirka 25 Minute

CHF 22.– pro Person