

<i>Coupe Danmark</i>	13.50	<i>Mousse au chocolat „Black and White“</i>	13.-
<i>Vanille-Glacé mit heisser, echter zerlassener Schoggi, serviert mit gerösteten Mandeln und Rahm</i>		<i>Weisse und dunkle Schokoladenmousse mit Früchten und Rahm garniert</i>	
<i>Coupe Romanoff (Saisonal)</i>	13.-	<i>Vacherin-glacé „Rebstock-Art“</i>	14.50
<i>Vanille und Erdbeer-Glacé mit Erdbeeren, Erdbeergelée und Rahm</i>		<i>Hausgemachte Vacherin-Glacé mit Meringue, Früchten und Rahm garniert</i>	
<i>Berner Oberländer Meringue-Glace</i>	14.50	<i>Dessertteller „Vo allem äs Bitzeli“</i>	18.-
<i>Original Berner Oberländer Meringues mit Vanille und Erdbeer-Glacé und viel Rahm</i>		<i>Variation von verschiedenen Desserts auf einem Teller vereint mit Früchten und Rahm garniert</i>	
<i>Bananen-Split</i>	14.-	<i>Himbeer - Gratin</i>	15.-
<i>Vanille-Glacé mit ganzer Banane, heisser echter zerlassener Schoggi, serviert mit gerösteten Mandeln und Rahm</i>		<i>Himbeeren mit Maraschino abgeschmeckt, gratiniert mit einer luftigen Eierschaum-Crème, serviert mit Vanille-Glacé</i>	
<i>Caramelchöpfli</i>	10.50	<i>Eiskaffee „Rebstock - Art“</i>	14.-
<i>Hausgemachtes Caramel-Chöpfli mit Früchten und Rahm garniert</i>		<i>Hausgemachter Eiskaffee mit Früchten und Rahm garniert</i>	
<i>Sorbet Vieille Prune</i>	17.-	<i>Apfel- Chüechli</i>	14.-
<i>Zwetschgensorbet begossen mit Zwetschgenwasser</i>		<i>Apfel-Chüechli gebacken, in Zimt-Zucker gedreht, serviert mit Vanillesauce und Vanille-Glacé</i>	
<i>Sorbet Wodka Wyborova</i>	15.-		
<i>Zitronensorbet mit einem gutem Schluck Wodka</i>			
<i>Sorbet au Calvados Morin</i>	15.-		
<i>Apfelsorbet gut gefüllt mit Calvados</i>			
<i>Rahmglacé: Vanille Erdbeer Stracciatella Schokolade</i>		<i>Für unser kleinen Gäste haben wir unsere Kuh Daisy</i>	5.50
<i>Walnuss Mocca</i>	4.10	<i>gefüllt mit Vanille und Erdbeerglacé serviert mit Smarties</i>	
<i>Sorbet: Zitrone Zwetschgen Apfel Himbeer</i>	4.10		
<i>Rahm</i>	1.80		