

SÜSSE GENÜSSE

Geniessen Sie ein hausgemachtes Dessert oder eine Kugel Schweizer Rahmeis.

Vanille, Erdbeer, Kaffee, Stracciatella, Choco-Brownie, Tiramisu, Joghurt-Erdbeer, Caramello, Zimt, Marzipan Sauerkirsche sowie Blutorange -und Zitronensorbet. Zudem bieten wir Ihnen eine wechselnde Auswahl an hausgemachten Glace an.

1 Kugel	3.50	mit Rahm	1.50
2 Kugeln	6.50	mit Schokoladensauce	1.50
3 Kugeln	9.00		

Café Gourmand (Mini Dessert mit Café nach Wahl) 10.00

Affogato al caffè 7.50

HAUSGEMACHTE SÜSSPEISEN

Hausgemachte «Tarte au Citron» mit cremigem Popcorneis 15.50

Französisch gebrannte Creme mit Joghurt-Erdbeereis, frische Beeren 14.00

Luftiges Tobleronemousse 13.00
garniert mit exotischen Früchten

DIE KLASSIKER

Kirchbühl Eiskaffee 11.00
Kleine Portion 9.00
Mit einem Schuss Kirschwasser 13.00

«Grosi's brönnti Creme» mit eingelegten Feigen, Choco-Brownie Eis 14.50

Frischer Fruchtsalat 7.50
Mit Rahm 9.00

UNSERE HAUSSPEZIALITÄT

Geeiste Calvadoscreme mit einem Schuss Calvados 13.50
Kleine Portion 10.00

SÜSSPEISEN AB 2 PERSONEN

direkt vor dem Gast zubereitet

Weinschaumcreme (Sabayon) mit Marsala 15.00
mit hausgemachtem Vanilleeis (Preis pro Person)

Flammierte Crêpes Suzettes 16.00
mit hausgemachtem Vanilleeis (Preis pro Person)

KÄSE

Auswahl vom Käsewagen 16.00

PETITS PLAISIRS SUCRÉS

Nous vous suggérons volontiers nos desserts maison ou crèmes glacées suisses.

Vanille, fraise, café, straciatella, choco-brownie, tiramisu, yahourt-fraise, caramel, cannelle, massepain-griotte, sorbet à l'orange sanguine et sorbet au citron. De plus, nous vous proposons un vaste choix de glaces maison.

1 boule	3.50	supplément crème fouettée	1.50
2 boules	6.50	supplément sauce chocolat	1.50
3 boules	9.00		

Café Gourmand 10.00

Affogato al caffè 7.50

SPECIALITÉS SUCRÉES MAISON

Tarte au citron maison, crème glacée au popcorn 15.50

Crème brûlée à la française, glace yahourt-fraise et baies 14.00

Mousse légère au Toblerone, garnie de fruits exotiques 13.00

LES CLASSIQUES

Café glacé «Kirchbühl» 11.00
Petite portion 9.00
Accompagné de Kirsch 13.00

Crème caramel façon grand-mère aux figues confites, glace choco-brownie 14.50

Salades de fruits frais 7.50
Avec de la crème 9.00

NOS SPÉCIALITÉS MAISON

Crème glacée au Calvados et son eau de vie 13.50
Petite portion 10.00

SPÉCIALITÉS SUCRÉES À PARTIR DE 2 PERSONNES

préparées directement devant vous

Sabayon
glace vanille maison par personne 15.00

Crêpes Suzettes flambées
glace vanille maison par personne 16.00

FROMAGES

Large choix de fromages 16.00

SWEET PLEASURE

We recommend our homemade desserts or a scoop of swiss ice cream.

Vanilla, strawberry, coffee, straciatella, choco-brownie, tiramisu, yogurt-strawberry, caramel, cinnamon, marzipan-sourcherry, blood orange sorbet and lemon sorbet. We also offer you a selection of homemade ice cream.

1 scoop	3.50	with whipped cream	1.50
2 scoops	6.50	with chocolate sauce	1.50
3 scoops	9.00		

Café Gourmand (small dessert, coffee of your choice) 10.00

Affogato al caffè 7.50

HOMEMADE DESSERTS

Homemade lemon tart, popcorn ice cream 15.50

Crème brûlée, yoghurt-strawberry ice cream and berries 14.00

Toblerone mousse garnished with exotic fruits 13.00

THE CLASSIC

Kirchbühl ice coffee 11.00

Small portion 9.00

With cherry liquor 13.00

Grandma's caramel cream, pickled figs and choco-brownie ice cream 14.50

Fresh fruit salad 7.50

With whipped cream 9.00

SPECIALITY OF THE HOUSE

Iced calvados cream with calvados brandy 13.50

Small portion 10.00

DESSERTS FOR 2 PERSONS OR MORE

prepared at your table

Sabayon

with homemade ice cream price per person 15.00

Crêpes suzettes flambé

homemade vanilla ice cream price per person 16.00

CHEESE

Selection from our cheese trolley 16.00

Erholung, Genuss & Gastfreundschaft pur!

„Es gibt nur wenige Orte auf dieser Welt, an denen man das Gefühl hat, am Ziel seiner Träume angekommen zu sein. Wir hoffen, einen Ort voller Gastfreundschaft für Sie geschaffen zu haben, an dem Sie dem Stress des Alltags entschweben können und der Ihren Aufenthalt bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lässt.“

Familie Vera & Christian Brawand-Küng und Team

KAFFEE - VARIATIONEN

Seit 1847 röstet und mischt die Firma H&R gastro (ehemals Häsler & Räuber) in Interlaken Kaffee. Wir zählen uns zu den stolzen Kunden regionalen Schaffens und verwenden für unsere Kaffeespezialitäten die Mocca Mischung. Diese setzt sich aus 80 % Arabica und 20 % Robusta Bohnen aus den Anbauländern Guatemala, Brasilien und Indien zusammen. Wir wünschen guten Genuss!

Espresso	4.20	Doppelter Espresso	7.50
Kaffee Crème	4.50	Milchkaffee	4.80
Cappuccino	4.80	Latte Macchiato	6.00
Kaffee Melange (mit Rahm)	5.50	Chai Latte	6.00

KAFFEE SPEZIALITÄTEN MIT DIGESTIF

Kaffee Blitzloch Spezialhausmischung Rahm	8.50	Bailibu Baileys, Malibu, Rahm	8
Yeti - Kaffee Grand Marnier, Rahm	8	Lady's Dream Amaretto, Rahm	8
Lutz Zwetschgen/Kräuter/Pfümli	6	Irish coffee Tullamore dew, Rahm	15

TEESPEZIALITÄTEN

Tee ist nach Wasser das meist verbreitete Getränk auf der Welt. Erlesene Tees entstehen da, wo besondere klimatische Bedingungen und hochentwickelte Anbaumethoden zusammen treffen. Hochwertige Tee's entstehen nur in kleinen Mengen, der Zeitpunkt der Pflückung braucht besondere Beobachtung. Für höchste Qualität und erlesenen Tee genuss steht seit 1896 das TEE HUUS Basel, The London Tea Company Basel.

OFFENER TEE

Gletschertee - Kräutermix

Aus reiner Wildsammlung stammender Schweizer Berkräutertee.

Darjeeling Orange Peakoe Tee - First Flush

Von renommierten Hochland Plantagen direkt an den Hängen des Himalaya-Gebirges.

English breakfast

Wohl die erlesenste Frühstücksteesorte aus Ceylon.

Earl Grey

Spezialität aus dem Hause London Tea getreu dem Originalrezept. Feinstes Pekoe-Blatt aus Südindien und China mit etwas kräftigerem Bergamotte Flavour und dem speziellen Gingeröl.

Jasmin Tee

Ein Nachmittagstee mit feinem, leichtem Aroma und hellem Aufguss. Der typische Jasmintee für den täglichen Gebrauch.

Nana Minze

Die aus Marokko stammende Nana-Minze (Mentha spicata Marokko) hat einen besonders hohen Gehalt an ätherischen Ölen.

Verveine/Eisenkraut

Reines Eisenkraut/Verveine in geschnittener Form ist ein sehr erfrischendes Getränk mit leicht zitronenartigem Flavour. Durch die vielen positiven Eigenschaften und angenehmen Geschmack ein beliebtes Getränk.

Kamille

Kamillentee wirkt wohltuend und beruhigend.

Roiboos Lemon BIO

Frisches Zitronengras, Zitronenschalen und Zitronenöl zur idealen Erfrischung.

Japan Sencha Fuji District BIO

Sie können diesen Tee als anregenden Morgentee genießen. Ein langblättriger, gewalzter Grüntee, bei dem die aufgegossenen Blätter von blass-grüner Farbe sind. Sein Aroma ist voll mit exquisitem Geschmack.

Sun Flower Früchtetee

Klassischer Früchtetee mit sonnengereiften Früchten.

Offentee im Glas: CHF 5.00

Offentee im Krug: CHF 8.00

LES DIGESTIFS

Ausgezeichnete Schweizer Fruchtdestillate

Brennereien: Kohler, Zürcher, Wirz, Rüttimann und Amstutz

Unsere hochwertigen einheimischen Frucht- und Getreidedestillate sind Qualitätsprodukte höchster Güte, welche nur aus besten Früchten hergestellt werden.

		2 cl	4 cl
Kirsch	41 %	9	13
Berner Rosenapfel	40 %	9	13
Vieille Pomme	40 %	9	13
Damasson / Zwetschge	40 %	9	13
Pflaume Barrique	43 %	10	14
Kirsch Barrique	43 %	10	14
Quitten	41 %	10	14
The last Barrel Gold (CH) Rum	42 %	12	16

Edeldestillate Amstutz Manufaktur seit 1929			
Apfel Edelbrand	<i>Barriquefass</i>	43 %	10
Birnen Edelbrand	<i>Barriquefass</i>	40 %	10

Grappa / Marc

Magari Ca` Marcanda			
<i>GAJA</i>	45 %	10	14
Sito Moresco			
<i>GAJA</i>	42 %	10	14
Vecchio Rovere			
<i>Angelo Delea</i>	43 %	9	13
Dicotto Lune			
<i>Marzadro</i>	41 %	9	13
Giare Amarone			
<i>Marzadro</i>	41 %	10	14
Sternen Marc Alt			
<i>Andreas Meier Würenlingen</i>	42 %	11	15

Liqueur

Honig Chrüter	<i>Amstutz</i>	30 %	9	14
Swiss Highland Whisky Liqueur				
<i>Rugenbräu Interlaken</i>	27 %	9	13	
Génépi	Alpenkräuterlikör aus Edelraute			
<i>Klassisch oder mit Vanillegeschmack</i>	40 %	7.50	10.50	

Calvados / Vieille Prune / Vieille Poire / Whisky

Calvados	«Réserve du Patron»	42 %	10	14
La Vieille Prunette		40 %	8	12
Vieille Prune / Vieille Poire				
<i>Eiger Wasser</i>	40 %	9	13	
Vieille Kirsch				
<i>Amstutz</i>	40 %	10	14	
Vieille Williams				
<i>Amstutz</i>	36 %	10	14	
Cognac Remy Martin XO		40 %	18	29
Macallan				
<i>Single Malt Whisky 12 years</i>	43 %			14
Swiss Highland Malt «Classic»				
<i>Rugenbräu Interlaken</i>	46 %			15
Swiss Highland Malt «Ice Label»				
<i>Rugenbräu Interlaken</i>	54.90 %			22
Glenfarclas				
<i>25years Scotch Single Malt Whisky</i>	43 %			25

DESSERTWEINE / PORTO / SHERRY

Dies sind ideale Begleiter zu einer Süssspeise!
Probieren Sie einen Süsswein zum Käseteller,
es harmoniert perfekt zusammen.