

Unsere speziellen August Entremets

„Dessert - Surprise“ von unserem Küchenchef David Doudard

Fr. 18.50

„Schwarzwälder Röschenerhof“ die etwas andere Art

Fr. 13.50

„Catalane Abricotine“ mit dazu Giolito Aprikosen Sorbet

Fr. 13.50

„Milles feuilles“ von Himbeere mit Bourbon Vanille Sauce

Fr. 12.50

„Beeren Salza“ serviert mit Giolito Joghurt Glace

Fr. 13.50

*„Black & White“ Schoggi Mousse mit frischen Beeren
von Andy aus Kleinlützel*

Fr. 13.50

Für das kleine „Glüschli“

*„Espresso Duo Röschenerhof“ ein Espresso serviert
mit einer süssen Überraschung*

Fr. 9.50

*„Espresso Duo Pralinato“ ein Espresso serviert mit Läderach
Schokoladen Pralinen zur Auswahl: schwarz; Milch oder gemischt*

Fr. 11.50

„Eiscafé Barista“ a la Mode du Chef

Fr. 10.50

„Coupe Danemark“ Röschenzerhof Geheimrezept Schoggisauce

Fr. 12.50

Giolito Glace im Laufental

*2005 gründete in der Nähe von Monza-Lombardei ein Berner Unternehmer
die Firma „Ghisolfi“ und kreierte verschiedene Premium Glace Sorten für die
Schweiz. Durch die kleine Produktion ist der Vertrieb eher Regional im
Kanton Bern, und deshalb immer noch ein Geheimtipp.*

*Speziell die hausgemachten Sorbets bestehen 70-90 Prozent aus frischen
Früchten ohne Zusätze, Lactose- und Glutenfrei.*

Ein Hauch „Dolce Vita“ von Italien direkt im Röschenzerhof.

Jetzt aktuell haben wir:

pro Kugel Fr. 4.50

** Limoncello (nichts für Kids) * Melone * Zitrone * Erdbeere * Blaubeere *
Himbeere * Aprikose * Vanille * Grüntee * Cafe Barista * Joghurt * Milch
Schokolade* Fior di latte **

*Zur Ankurbelung der Verdauung können wir für Sie diverse Sorbets mit einem
„Schuss“ Schnaps servieren. Fragen Sie uns oder machen Sie einen Vorschlag!*

Sorbet mit Schuss Fr. 14.50