

Unsere speziellen September Entremets

„Dessert - Surprise“ von unserem Küchenchef David Doudard

Fr. 18.50

„Apfel Wähe a la minute“ die etwas andere Art welche 20 Minuten braucht und mit einem Giolito Kürbis Sorbet serviert wird

Fr. 14.50

„Creme Catalane Vieux Prunes“ mit Pistazien Glace

Fr. 13.50

„Lauwarme Zwetschgen“ von Andy aus Kleinlützel mit Giolito Joghurt Glace und Blätterteig-Marzipan Ravioli

Fr. 13.50

„Black & White“ Schoggi Mousse mit einem Schokoladen „Rocher“ und Vanille Sauce

Fr. 13.50

„Pfirsich Charlotte“ serviert mit Schokoladen Rinde und saisonalen Früchten

Fr. 13.50

Für das kleine „Glüschтли“

„Espresso Duo Röschenzerhof“ 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 * Aprikose * Vanille * Grüntee
* Cafe Barista * Joghurt * Milch Schokolade* Fior di latte * Trauben*
Kürbis* Zwetschge**

*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