

Unsere speziellen Oktober Entremets

<i>Dessert - Surprise saisonales Allerlei vom Küchen Team</i>	Fr. 18.50
<i>Schokoladen Variation mit Mandeln und frischen Früchten</i>	Fr. 14.50
<i>Creme Catalane mit Hagebutte dazu Pistazien Glace</i>	Fr. 13.50
<i>Lauwarme Zwetschgen mit Giolito Joghurt Glace und Blätterteig-Marzipan Ravioli</i>	Fr. 13.50
<i>Mandel Craquelin gefüllt mit einer Espresso Creme</i>	Fr. 13.50
<i>Spekulatius Mousse mit Quitten Gelee und Spekulatius Crumble</i>	Fr. 13.50
<i>Eiscafé Barista a la Mode du Chef</i>	Fr. 10.50
<i>Coupe Nesselrode Kastanien Püree mit Vanille Glace und Meringue serviert mit Rahm</i>	Fr. 13.50

Für das kleine „Glüschli“

<i>„Espresso Duo Röschenzerhof“ ein Espresso serviert mit einer süssen Überraschung</i>	Fr. 9.50
<i>„Espresso Duo Pralinato“ ein Espresso serviert mit Läderach Schokoladen Pralinen zur Auswahl: schwarz; Milch oder gemischt</i>	Fr. 11.50

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)\* Apfel \* Zitrone \* Sizilianische Pistazie \* 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

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7,7% MwSt.