



INNERE ENGE

THE UNIQUE JAZZHOTEL

Hotel • Restaurant • Minigolf • Marians Jazzroom
Engestrasse 54 • CH-3012 Bern
Tel. 41 31 309 61 11 • Fax 41 31 309 61 12
www.innere-enge.ch

Hans Zurbrügg & Marianne Gauer



JOSEPHINE
BRASSERIE

Dessert

Unsere Empfehlung für einen leckeren Digestif zum Dessert

	VOL.%	cl.	CHF
PORTO & SHERRY			
Sherry Tio Pepe	15	4	9
Sherry Sandeman	15	4	9
Porto Portal JG 2007	20	4	14
Porto Portal JG 2009	20	4	12
LIQUEUR			
Amaretto di Saronno	28	4	8.5
Baileys	17	4	7.5
Grand Marnier	40	4	8
Kahlua (Coffee Liqueur)	20	4	9
Limoncello (kalt serviert)	30	4	9
SÜSSWEIN			
Château Sigalas Rabaud JG 2017	37.5		49
KAFFEE MIT SCHUSS			
Irish Coffee			12.5
Baileys Coffee			11.5



Vegan



Glutenfrei

Les Douceurs

Crema Catalana <i>Crème Catalane</i> Crema Catalana 	12
Klassisches Tiramisu <i>Tiramisu Vénétien</i> Authentic Tiramisu	12
Hausgemachtes Limetten-Minz-Sorbet Wodka beträufelt 	12.5
<i>Sorbet maison citron vert et menthe</i> <i>Arrosé de vodka</i> Homemade Lime mint sorbet Drizzle of vodka	
Vegane Pannacotta mit Waldbeeren  	12
<i>Panna cotta vegan et fruits rouges</i> Vegan panna cotta with wild berries	
Schokoladen Mousse Himbeeren Coulis Haselnuss Biskuit	14
<i>Mousse au chocolat</i> <i>Coulis de framboise</i> <i>Biscuit noisette</i> Chocolate mousse Raspberry coulis Hazelnut biscuit	
New York Cheesecake Orangen-Zimtsauce Kandierte Früchte	14
<i>Cheesecake New York</i> <i>Sauce à l'orange et à la cannelle</i> <i>Fruits confits</i> New York cheesecake Orange and cinnamon sauce Candied fruits	
Original Zuger Kirschtorte „Treichler“	14
<i>Gâteau au Kirsch de Zoug „Treichler“</i> <i>Le patrimoine culinaire de la Suisse</i> Original Zug cherry cake „Treichler“ Switzerland's culinary heritage	
Josephine Schokoladenkuchen hausgemacht 	14
Glace Kugel zur Wahl <i>Gâteau au chocolat Josephine fait maison</i> <i>Boule de glace au choix</i> Josephine chocolate cake home-made Ice cream of your choice	
Café gourmand <i>Café gourmand</i> Café gourmand	15
Maroni-Mousse Meringue Hausgemachte Rum Glace	15
<i>Mousse de châtaigne</i> <i>Meringue</i> <i>Glace maison au rum</i> Chestnut Mousse Meringue Homemade rum ice cream	
Käseauswahl unseres Küchenchefs mit hausgemachte Konfitüre	16
<i>Sélection de fromages de notre chef avec confiture maison</i> Cheese selection from our chef with homemade jam	