

I dolci, la mia passione

Cari clienti

Sono il responsabile per i dolci in questo hotel. Tutti i gelati, i dessert, le torte e le decorazioni sono fatti in casa con prodotti di prima qualità e freschissimi. Spero che abbiate lo stesso piacere a degustare le mie creazioni, come ne ho avuto io nel prepararle. Vi auguro dolci sogni

Luca Schiavolin
Chef Pâtissier

Süssigkeiten, meine Leidenschaft

Liebe Gäste

Ich bin für die süssen Verführungen verantwortlich. Alle Glace/Eisvariationen, Desserts, Torten und die Dekorationen werden durch uns frisch im Haus zubereitet. Ich wünsche Ihnen süsse Träume

Luca Schiavolin
Chef Pâtissier

Le dolcezze

Triologia autunnale:	14
Semifreddo all'uva americana e menta	
crostatina alla zucca e cannella	
mousse alle castagne con meringhe	
Herbstliche Triologie:	
Parfait von amerikanischen Trauben und Minze	
Kürbis-Zimtwähe und Kastanienmousse mit Meringhe	
Fichi al rum	13
con spuma al cioccolato fondente	
Rumfeigen mit Bitterschokoladenschaum	
Bavarese alle pere su torta di pane	13
e crema alle mandorle dolci	
Bayerische Birnencreme auf Brottorte und Mandelcreme	
Vermicelles con meringa e panna	10
Vermicelles mit Meringue und Rahm	
con gelato alla vaniglia	13
mit Vanilleglace	
Piatto di formaggi	16
Käse-Auswahl	

Bananasplit

13



1 banana
2 palline alla vaniglia
1 pallina al cioccolato

salsa al cioccolato, mandorle e panna

Torte e dolci fatti in casa secondo l'offerta del giorno

Hausgemachte Kuchen und Köstlichkeiten aus
unserer eigenen Pâtisserie nach Tagesangebot

Porzione di panna 1
Portion Rahm

Diversi Frappé 11
Verschiedene Frappés

Il nostro assortimento di gelati e sorbetti
Unsere Glace- und Sorbetsorten

1 pallina/Kugel 4

Gusti gelati

Vaniglia
Cioccolato
Stracciatella
Caramello
Pistacchio
Mocca
Nocciola
Farina bona

Gusti sorbetti

Limone
Mango
Fragola
Frutti di bosco

Coupe Casa Berno

13

2 palline al caramello
2 palline alla stracciatella
panna



Café Glacé

13

gelato al caffè
Kirsch, panna



Coupe Ticino

14

2 palline alla farina bona
1 pallina alla nocciola
1 pallina al caramello
liquore al nocino
meringhe sbriciolate



Coupe Amarena

13

2 palline alla vaniglia
2 palline alla fragola
ciliege amarena e panna



Coupe Romanoff

14

2 palline alla vaniglia
2 palline alla fragola,
fragole fresche e panna



Coupe Pistache

12

2 palline al pistacchio
2 palline al cioccolato
panna



Coupe Danemark

13

4 palline alla vaniglia
salsa al cioccolato
panna, mandorle

