

Ihre persönliche Glacé-Coupe aus der Region

Was gesund ist kann auch hervorragend
schmecken:

Ruci Swiss Ice Cream wird ausschliesslich aus
hochwertigen Zutaten von lokalen Lieferanten
hergestellt. Für die Produktion werden frische
Bergmilch aus dem Saanenland sowie natürliche
Aromen und Zutaten verwendet –
ganz nach dem Motto «Geschmackvoll,
Gesund & Lokal»

Übrigens: Ruci heisst auf Sanskrit
«Köstlicher Geschmack».



Latte Macchiato, Double Crème Meringues, Alpen-
Caramel, Erdbeeren, Arran Gold Single Malt
Whisky Cream (*leicht alkoholhaltige Rahmglace*,
Vanille, Chocolate Chips, Sorbet (nach Saison))

Arômes

*Latte macchiato, crème-double-meringues, caramel
des alpes, fraises,
or d'arran single malt whisky cream (contient de
l'alcool), vanille, chocolat chips, Sorbet (de saison)*

Flavours

*Latte Macchiato, Double cream-meringue, Alpine
caramel, Strawberry, Arran Gold Single Malt Whisky
Cream (slightly alcoholic), Vanilla, Chocolate Chip,
Sorbet (seasonal)*

pro Kugel Eis
par boule de glace
per scoop of ice cream
CHF 3.50

Portion Rahm
Portion de crème
Portion whipped cream
CHF 1.50



Dessertkarte

Geht es Ihnen manchmal auch so, dass Sie glauben,
weiss Gott was alles zu benötigen,
um glücklich zu sein?

Dann sitzen Sie plötzlich an einem wundervoll
gedeckten Tisch, bei einem feinen Essen, welches mit
einem guten Tropfen Wein abgerundet ist.
Sie sind von lauter guten Freunden umgeben und dann
spüren Sie die Geborgenheit. Sie fühlen den Einklang
von Körper und Geist und fragen sich:
„Brauche ich wirklich noch mehr, um glücklich zu sein?“

Wir wünschen viel Vergnügen beim
Auslesen ...

Marco Feuz & Team



Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 7,7 %
Tous les prix se comprennent en CHF, TVA 7,7 % incluse.

Dessert

Frischer hausgemachter Fruchtekuchen (*es het solang's het*)

Gâteau fait maison aux fruits frais (selon disponibilité)

Fresh homemade fruit tart (limited availability)

CHF 6.50 / ... mit Rahm CHF 8.00

Hausgemachtes Tobleronemousse mit Double Crème Meringues-Eis

Mousse de chocolat Toblerone fait maison avec glace double-crème-meringues

Homemade Toblerone mousse with double cream-meringue ice cream

CHF 13.00

Als mini Dessert: Tobleronemousse

Mini dessert: Mousse de chocolat Toblerone

As a mini dessert: Homemade Toblerone mousse

CHF 9.00

Vermicelles-Nest mit Greyerzer Meringue und Rahm

CHF 10.00 / ... mit Vanille-Eis CHF 13.50

Vermicelles avec Meringue Gruyère et de crème CHF 10.00

... avec glace vanille CHF 13.50

Vermicelli with Greyerz Meringue and whipped cream CHF 10.00

... with vanilla ice cream CHF 13.50

Eiskaffee zur Simme

Latte Macchiato-Eis und Arran Gold -

Single Malt Whisky Cream (*leicht alkoholhaltige Rahmglace*)

Café glacé « zur Simme »

glace latte macchiato avec or arran glace à la crème single malt whisky (contient de l'alcool)

Simme Iced Coffee

Latte Macchiato ice cream and Arran Gold Single Malt Whisky ice Cream

(slightly alcoholic ice cream)

CHF 9.00 / CHF 12.50

Brasserie „Träumli“

Double Crème Meringues-Eis mit hausgemachtem Eierlikör (*alkoholhaltig*)

Petit rêve « Brasserie »

Glace crème-double-meringues avec liqueur au jaune d'œuf fait maison (contient de l'alcool)

Little dream « Brasserie »

Double cream-meringue ice cream and homemade egg liqueur (alcoholic)

CHF 9.50 / CHF 13.00

Sorbet (*nach Saison*) mit Italienischem Schaumwein

Sorbet (de saison) avec vin mousseux Italie / Sorbet (seasonal) with Italian sparkling wine

CHF 9.50 / CHF 13.00

Eine schöne Auswahl von Käsen aus der Region

Magnifique variation de fromages de la région / Wide selection of cheese from the region

CHF 17.50