



# Gelati im Chübeli

		Piccolo	Grande
SETTE Mandeln, Baumnüsse, in Amaretto eingelegte Feigen		4.00	8.50
CIOCCOLATO   SCHOKOLADE 71% Casa Nobile	 	4.00	8.50
CARAMELLO   CAMEL Fleur de sel		4.00	8.50
CAFFÈ   KAFFEE Ninos Espresso		4.00	8.50
VANIGLIA   VANILLE Madagascar		4.00	8.50
MANGO	 	4.00	8.50
LAMPONE   HIMBEER	 	4.00	8.50
NOCCIOLA   HASELNUSS Piemonte IGP	 	4.00	8.50
YOGHURT   JOGHURT MIT BIO BEEREN Aus Zimmerwald		4.00	8.50
FIOR DI LATTE mit Büffelmilch aus dem Entlebuch		4.00	8.50
SORBETTO LIMONE   ZITRONENSORBET Costa d'Amalfi	 	4.00	8.50
PUFFI BLU – DIE SCHLÜMPFE		4.00	8.50
TIRAMISÙ		4.00	8.50
<b>Zum Mitnehmen</b> In biologisch abbaubarer Schale		750ml	22.00
		500ml	16.00

Alle Gelati-Preise in CHF inkl. 2.5% MwSt



# Znüni und Zvieri

## Znüni

Grosses Buttergipfeli	2.50
Maisfeldbrötli mit Sultaninen	2.50
Kürbiskernbrötli	2.50

## Zvieri

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanille Gelato	Dauer: 10min	9.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanille Gelato	Dauer: 12min	9.00

### Regionale Spezialitäten

Die Gelati werden von Casa Nobile in Bätterkinden produziert. Es werden nur natürliche Rohstoffe (frische Früchte, natürliche Aromen und keine unnötigen Zusatzstoffe) eingesetzt.

Die Heumilch stammt aus der BIO-Sphäre Entlebuch.

Die Coni (Gelato Cornet) werden von der Stiftung Südkurve in Lyss produziert, welche Arbeitsplätze für soziale Integration schafft.