

# NOW OPEN – SHOPPEN & AUSGEHEN

Redaktion: Barbara Achermann; Text: Flurina Decasper (Still Open), Annette Keller (Bern), Katrin Meier (Zürich), Nadia Meier (Zürich), Katinka Oppeck (Zürich), Elisabeth Tobler (Basel), Regula Weber (Zürich); Foto: Love Weber



Zum Dahinschmelzen: Glacés und Sorbets der Gelateria di Berna

BERN

## DER SOMMER GEHT WEITER!

Die Gelati der Gelateria di Berna entstehen mit Leidenschaft, Sorgfalt und aus besten, biologischen, saisongerechten Zutaten. Im Laboratorio, der kleinen Manufaktur im Hinterhof des ehemaligen Sattlerateliers an der Mittelstrasse in Bern, wird kreierte, getüftelt und zusammengemischt bis es nichts mehr zu optimieren gibt. Die Sorbets erferuen mit einem Fruchtanteil von bis zu 70%, die mutigen Glacékreationen wie Safran-Mandarin, Waldhönig-Sesam-Yoghurt oder Zwetsch-

gen-Truffes sind ein Genuss auf höchstem Niveau. Die Gelati-Liste ist lang, der Sommer kurz aber in der Gelateria di Berna gibt er ein gelungenes Comeback. Die Gelati gibt es zum sofortigen Verzehr im lauschigen Hof oder der Caffè Bar (Eröffnung im September) und zum Mitnehmen – als ideales Geschenk oder um sich selber ein Stück Sommer ins Gefrierfach zu holen.

— Gelateria di Berna, Mittelstrasse 15a, 3012 Bern, Tel. 076 340 37 82, [www.gelateriadiberna.ch](http://www.gelateriadiberna.ch)