

**Apfelkuchen**

**21.00 / 29.00**

Unsere beliebte Hausspezialität  
Jeder Kuchen frisch für Sie gebacken

**Nidelkuchen**

**22.00 / 30.00**

Wie unser Apfelkuchen aber mit Nidel zubereitet

**Bärechöpfli**

**10.50**

Das traditionelle Dessert aus dem Bären  
mit Mandelbiskuit, Rumfrüchten und Vanillesauce

**Fruchtsalat mit Rahm**

**11.50**

Salat aus frischen Früchten, garniert mit wenig Rahm

**Sorbetteller**

**14.00**

Vier hausgemachte Sorbets, garniert mit Früchten

**Sorbet \*Colonel\***

**12.50**

Zitronensorbet mit einem Schuss Vodka

**Caramelchöpfli**

**9.00**

Natürlich hausgemacht, mit geschlagenem Rahm

**Café Glacé**

**11.50**

Die zarte Versuchung mit Baselbieter Kirsch,  
garniert mit Rahm

**Vermicelles mit Rahm**

**11.00**

Kastanienpüree, parfümiert mit einem Schuss  
Kirschwasser, garniert mit geschlagenem Rahm

**Coupe Nesselrode**

**12.50**

Meringeschale und Kastanienpüree  
mit Vanilleglace und Schlagrahm

**Schokoladen Variation**

**14.50**

Lauwarmes Küchlein, zartbitteres Sorbet  
und luftiges Mousse von der Schokolade

**Joghurt-Limettenmousse**

**14.00**

mit Salat von frischer Mango und Himbeersorbet

**Weisses Schokoladenparfait**

**14.50**

mit Zwetschgenkompott und eingelegten Marroni

**Dessertkarussell**

**15.00**

Verschiedene, saisonale, süsse Leckereien  
zusammengestellt von unserem Pâtissier

**Käseteller**

**16.00**

Käseauswahl aus dem In- und Ausland