

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

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

Coupe Nesselrode

12.50

Meringeschale und Kastanienspüree
mit Vanilleglace und Schlagrahm

„Caffè Semifreddo“

13.50

Kaffee-Parfait nach italienischem Rezept
mit Orangensalat und Pistaziensablé

Schokoladen Variation

14.50

Lauwarmes Küchlein, zartbitteres Sorbet
und luftiges Mousse von der Schokolade

Joghurt-Limettenmousse

14.00

mit Salat von frischer Mango und Blutorangensorbet

Dessertkarussell

15.00

Verschiedene, saisonale, süsse Leckereien
zusammengestellt von unserem Pâtissier

Käseteller

16.00

Käseauswahl aus dem In- und Ausland

