

Apfelkuchen
21.00 / 29.00

Unsere beliebte Hausspezialität
Jeder Kuchen frisch für Sie gebacken
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Nidelkuchen
22.00 / 30.00

Wie unser Apfelkuchen aber mit Nidel zubereitet
Zubereitungszeit: 20 Minuten

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

Gebrannte Crème
13.50

„Brönnti Crème“ nach Hausrezept
in Rosé pochierte Birne und Birnensorbet

Schokoladen Variation
14.50

Küchlein mit flüssigem Kern, zartbitteres Sorbet
und luftiges Mousse von der Schokolade

Isabelle
14.50

Ein Klassiker aus der Bären-Pâtisserie
Luftiges Mandelbiskuit, frische Ananas und Vanillesauce
serviert mit Himbeersorbet

Orange und Tonkabohne
14.50

Lauwarmes Orangenküchlein mit Blutorangensalat
serviert mit Tonkabohnen-Glacé

Dessertkarussell
15.00

Verschiedene, saisonale, süsse Leckereien
zusammengestellt von unserem Pâtissier

Käseteller
16.00

Käseauswahl aus dem In- und Ausland

