

Kuchen

Apfelkuchen 21.00 / 29.00

Seit über 100 Jahren die Spezialität des Hauses!
Jeder Kuchen frisch für Sie gebacken und warm serviert.

Nidelkuchen 22.00 / 30.00

Wie der Apfelkuchen, wird auch der Nidelkuchen mit dem „Bären-Teig“ zubereitet - mit feinstem „Nidel“ und einem Hauch Zimt.

Für 1 - 3 Gäste empfehlen wir den kleinen Kuchen, ab 4 Gästen den Grossen. Die Zubereitungszeit beträgt rund 25 Minuten.
Das Warten lohnt sich jedoch!

Erdbeerkuchen 12.50

Marinierte Erdbeeren, auf „Bären-Teig“ mit Schlagrahm

Zu unseren Kuchen empfehlen wir...

Château Jolys, Jurançon AOC 10cl 9.80

Klassiker aus der Bären - Patisserie

Bärechöpfli 12.50

Das Rezept vom russischen Zarenhof, zu Hause im Bären Utzenstorf seit 1914. Mit Mandelbiskuit, Rumfrüchten, Rahm und Vanillecreme - wahnsinnig gut!

Café Glacé 11.50

Kaffeeglacé verfeinert mit Baselbieter Kirsch und Rahm

Isabelle 14.50

Luftiges Mandelbiskuit, frische Ananas und Vanillesauce serviert mit Himbeersorbet

Desserts

Coupe Romanoff 12.00

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm

Fruchtsalat mit Rahm 11.50

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

Schokoladen Variation 14.50

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

Vacherin Glacé „Tri Colore“ 14.50

Klassische Vacherin Glacé und dennoch ganz anders... mit Erdbeeren, Zitrone und einem Hauch Basilikum

Rhabarberküchlein 13.50

Lauwarmes Rhabarberküchlein mit Waldmeistermousse und Pistazienglace

Dessertkarussell 15.00

Können Sie sich nicht entscheiden?
Kein Problem, wir servieren Ihnen das Beste auf einem Teller.

Käse

Käseteller 16.00

Auswahl an Hart- und Weichkäsen