

Kuchen

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!

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.

Zu unseren Kuchen empfehlen wir...	5cl	6.00
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 **12.00**

Kaffeeglacé verfeinert mit Baselbieter Kirsch und Rahm

Caramelchöpfli **9.00**

Natürlich hausgemacht, mit geschlagenem Rahm

Sorbet „Colonel“ **12.50**

Zitronensorbet mit einem Schuss Vodka

Desserts

Vermicelles mit Rahm **12.00**

Marronipüree verfeinert mit Kirsch

Coupe Nesselrode **13.50**

Marronipüree verfeinert mit Kirsch
serviert mit Schlagrahm und Vanilleglace

Schokoladen Variation **14.50**

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

Mandel-Parfait **14.50**

Zartschmelzendes Halbgefrorenes
mit eingelegten Feigen aus Oskars Garten

Fruchtsalat mit Rahm **11.50**

einfach, frisch und gut

Sorbetteller **14.00**

Vier hausgemachte Sorbets, garniert mit Früchten

Zwetschgensorbet **12.50**

Delikates Sorbet mit Vielle Prune

Dessertkarussell **15.00**

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

Käse

Käseteller **16.00**

Käseauswahl von Jumi mit hausgemachtem Früchtebrot