

Süsse Träume

Crème Brûlée

mit hausgemachten Limonensorbet

Fr. 9.50

Öpfeltörtli

Warme Apfeltorte mit Zimtglace und einer Rahmhaube

Fr. 11.-

Soufflé au Chocolat

Schokoladensoufflé frisch aus dem Ofen,
dazu Bananenparfait

Fr. 12.50

Oberländer Waldbeerengratin mit Vanilleglace

Fr. 11.-

Mandel-Linzer

mit Walnussglace

Fr. 10.50

Käse

St. Albray Käse

mit Nussbrötchen und Apfelmus

Fr. 11.50

Coupes

Baselbieter Eis-Kaffee

Kaffeeglace mit Espresso, Rahm und einem Schuss
Kirsch angerührt

Fr. 11.-

Coupe Dänemark

Vanilleglace mit Schlagrahm und warmer Schokoladensauce

Fr. 11.-

Coupe Hot Berry

Vanille- und Erdbeerglace mit heissen,
marinierten Beeren und Schlagrahm

Fr. 12.-

Coupe Napoleon

Zitronensorbet mit Wodka

Fr. 12.-

Coupe Marie Louise

Birnensorbet mit Williams

Fr. 12.-

Glace

Rahmglace:

Vanille
Schokoladen
Mocca
Zimt
Walnuss

Sorbet:

Birnensorbet
Erdbeersorbet
Zitronensorbet
Limonensorbet

pro Kugel Fr. 3.-
mit Rahm Fr. 1.50

Alle unsere Desserts sowie die Glacesorten sind hausgemacht. Für Fragen bezüglich der Zusammensetzung stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne zur Verfügung.

Unsere Spirituosen werden in Reigoldswil von der Familie Wirz gebrannt.

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer